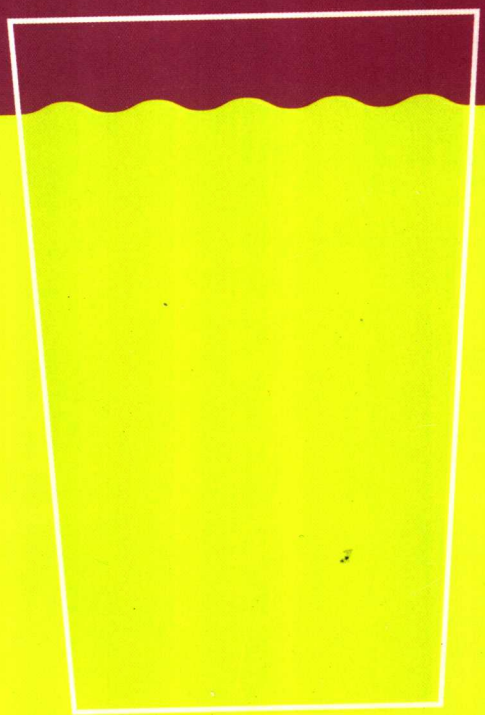
饮料和冷饮配方1800例

李基洪 黄来发 主编

中国轻工业出版社

饮料和冷饮配方1800例



ISBN 7-5019-4253-6

9 787501 942534 >

ISBN 7-5019-4253-6/TS · 2516

定价：72.00元

饮料和冷饮配方1800例

李基洪　黄来发　　主　编
刘松涛　李　轩　兰礼均　副主编

中国轻工业出版社

图书在版编目（CIP）数据

饮料和冷饮配方1800例/李基洪，黄来发主编. —北京：中国轻工业出版社，2004.4
ISBN 7-5019-4253-6

Ⅰ.饮… Ⅱ.①李… ②黄… Ⅲ.①饮料—配方 ②饮料—冷冻食品—配方 Ⅳ.TS27

中国版本图书馆CIP数据核字（2004）第007873号

责任编辑：李亦兵　责任终审：孟寿萱　封面设计：刘　鹏
版式设计：黄　薇　责任校对：燕　杰　责任监印：吴京一

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）
印　　刷：三河市宏达印刷有限公司
经　　销：各地新华书店
版　　次：2004年4月第1版　2004年4月第1次印刷
开　　本：787×1092　1/16　印张：36.75
字　　数：880千字
书　　号：ISBN 7-5019-4253-6/TS·2516　定价：72.00元
读者服务部邮购热线电话：010—65241695　85111729　传真：85111730
发行电话：010—88390721 88390722
网　　址：http://www.chlip.com.cn
Email：club@chlip.com.cn
如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换
40055K1X101ZBW

《饮料和冷饮配方1800例》编委会

主　编　李基洪　黄来发
副主编　刘松涛　李　轩　兰礼均
编　者　巢　桑　彭祥顺　范天厚　江凌云
　　李湘文　彭松巨　陈清鹏

前　言

随着社会的发展和人们生活水平的提高，各种饮料已成为人们生活中必不可少的消费品。社会的需求，极大地刺激了饮料工业的发展，使得饮料技术不断更新，新品种相继推出，产量迅速增加。但是，在饮料生产中也常因设备落后、管理水平低、科技人员少、技术差而阻碍着饮料工业前进的步伐。

作为饮料生产关键技术的饮料配方，已日益为人们重视，但由于多种因素的影响，介绍饮料实用配方的书籍比较零乱，不够系统。不少科研单位和企业花费大量人力和物力，投入某些业已成熟的配方的研究，浪费了宝贵的时间和资金。一些小型饮料厂由于受某些条件的限制，无力开发新产品，只能沿用一些老配方，使得品种单调、质量不高、口味不新，企业的生产、销售陷入困境。

为了适应饮料工业发展的需要，为了帮助有关读者了解饮料生产的工艺、配方等方面的知识，作者在结合长期从事饮料科研、生产的基础上，同时参考了国内外大量文献资料，综合整理，编写了本书。本书共分二章，第一章为软饮料，包括碳酸饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、近水饮料、动物蛋白饮料、植物蛋白饮料、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料、功能性饮料、发酵饮料。第二章为冷饮，包括冰淇淋、雪糕、冰棍、冰霜、食用冰等。希望读者能从中获得需要的配方以及产品开发的新思路。

本书编写人员有：李基洪、黄来发、刘松涛、李轩、兰礼均、巢桑、彭祥顺、范天厚、江凌云、李湘文、彭松巨、陈清鹏等。全书由李基洪、黄来发主编，刘松涛、李轩、兰礼均为副主编。全书由李基洪统稿。

在本书编写过程中，得到湖南食品包装机械公司、《食品与机械》杂志社、长沙轻工机械厂等单位的大力支持和帮助，在此表示衷心的感谢！

由于作者的专业水平和经验有限，错误在所难免，恳请读者批评指正，不胜感谢！

编　者

目　录

第一章　软　饮　料

第一节　碳酸饮料……（1）
一、果汁型碳酸饮料……（1）
二、果味型碳酸饮料……（11）
三、可乐型碳酸饮料……（30）
四、其他型碳酸饮料……（38）
第二节　果汁饮料……（51）
一、果汁饮料……（51）
二、果肉饮料……（101）
三、果粒果汁饮料……（108）
四、水果饮料浓浆……（113）
五、水果饮料……（114）
六、混合果汁饮料……（116）
第三节　蔬菜汁饮料……（133）
一、蔬菜汁饮料……（133）
二、复合果蔬汁饮料……（151）
三、食用菌饮料……（166）
四、藻类饮料……（166）
第四节　近水饮料……（167）
一、清凉饮料水……（167）
二、加果汁的清凉饮料水……（171）
第五节　动物蛋白饮料……（172）
一、咖啡乳饮料……（172）
二、可可乳饮料……（173）
三、果蔬汁乳饮料……（175）
四、其他动物蛋白饮料……（181）
第六节　植物蛋白饮料……（196）
一、豆乳饮料……（196）
二、松仁蛋白饮料……（210）
三、花生蛋白饮料……（211）
四、绿豆蛋白饮料……（215）
五、核桃蛋白饮料……（217）
六、芝麻蛋白饮料……（219）
七、黑豆蛋白饮料……（220）

八、杏仁蛋白饮料……(221)
九、其他植物蛋白饮料……(223)
第七节　茶饮料……(228)
一、茶汤饮料……(228)
二、果汁茶饮料……(229)
三、果味茶饮料……(230)
四、其他茶饮料……(235)
第八节　固体饮料……(239)
一、果味型固体饮料……(239)
二、果蔬汁固体饮料……(248)
三、疗效保健型固体饮料……(260)
四、蛋白型固体饮料……(275)
五、其他固体饮料……(285)
第九节　特殊用途饮料……(296)
一、运动饮料……(296)
二、营养素饮料……(301)
三、特殊用途饮料……(307)
第十节　功能性饮料……(322)
第十一节　发酵饮料……(371)
一、动物蛋白发酵饮料……(371)
二、植物蛋白发酵饮料……(383)
三、谷物类发酵饮料……(389)
四、疗效保健发酵饮料……(399)
五、果蔬汁发酵饮料……(410)

第二章　冷　饮

第一节　冰淇淋……(415)
一、水果冰淇淋……(415)
二、大豆冰淇淋……(423)
三、冷冻酸奶冰淇淋……(426)
四、坚果冰淇淋……(428)
五、蔬菜冰淇淋……(431)
六、普通冰淇淋……(435)
七、特色风味冰淇淋……(442)
八、家庭、水吧用冰淇淋……(475)
九、国外风味冰淇淋……(494)
第二节　雪糕类……(497)
一、雪糕……(497)
二、冰室、水吧用雪糕……(520)
第三节　冰棍类……(537)

一、冰棍……（537）
二、棒冰……（545）
三、冰室、冰吧用冰棍……（550）
第四节　冰霜类……（561）
一、清型冰霜……（561）
二、混合型冰霜……（562）
三、牛奶冰霜……（564）
四、冰室、冰吧用冰霜……（566）
五、食用冰……（571）

第一章 软 饮 料

第一节 碳 酸 饮 料

一、果汁型碳酸饮料

1. 橘汁汽水（一）

配方

砂糖	100kg	苯甲酸钠	0.2kg
糖精钠	0.1kg	柠檬酸	1.3kg
橘汁	50kg	橘子香精	1.5kg
日落黄	20g	胭脂红	10g
加水至	1000L	CO_2	20g

工艺流程*

饮用水→水处理→脱气（CO_2）

砂糖→溶解→过滤→糖浆调和→定量调和机→带冷却的混合机

空瓶→清洗→空瓶检查→装瓶→轧盖→制品检查→成品

* 本节下列配方中未注明工艺流程的均同此工艺流程。

2. 橘汁汽水（二）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	1.3kg
橘汁	50kg	香精	0.8kg
苯甲酸钠	0.5kg	加水至	1000L

3. 橘汁汽水（三）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	1.4kg
糖精钠	0.13kg	苯甲酸钠	0.14kg
橘酱	10kg	橙浊香精	1.05kg
鲜橘汁	30kg	加水至	1000L

4. 橘汁汽水（四）

配方

砂糖	125kg	浓缩橘汁（5倍）	10kg
柠檬酸	1.1kg	苯甲酸钠	0.1kg
山梨酸钾	50kg	乳化橘子香精	1kg
加水至	1000L		

5. 橘汁汽水（五）

配方

砂糖	100kg	糖精钠	0.14kg
食用柠檬黄	20g	橘子油	0.24kg
柠檬酸	1.2kg	橘汁	10kg
苯甲酸钠	0.2kg	增稠剂	0.6kg
胭脂红	2g	加水至	1000L

6. 橘汁汽水（六）

配方

橘汁	50kg	砂糖	90kg
柠檬酸	1kg	柠檬黄	15g
橘子香精	1.2kg	胭脂红	2g
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

7. 橘汁汽水（七）

配方

橘汁	60kg	砂糖	100kg
柠檬酸	1.2kg	日落黄	20g
橘子香精	1.3kg	胭脂红	2g
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

8. 橘汁汽水（八）

配方

橘汁	65kg	砂糖	95kg
柠檬酸	1kg	橘子香精	1.2kg
柠檬黄	15g	胭脂红	2g
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

9. 橙宝汽水

配方

浓缩橙汁	30kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.5kg	乳化甜橙香精	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	柠檬黄	12g
加水至	1000L		

10. 甜橙汽水（一）

配方

砂糖	75kg	山梨酸钾	0.15kg
浓缩甜橙汁（5倍）	6kg	柠檬酸	1.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg	甜橙香精	0.8kg
加水至	1000L		

11. 甜橙汽水（二）

配方

砂糖	75kg	橙汁	25kg
柠檬酸	1.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg

乳化甜橙香精	1kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

12. 鲜橙汁汽水

配方

砂糖	120kg	苯甲酸钠	0.15kg
柠檬酸	1.5kg	鲜橙汁	80kg
橙香精	0.5kg	日落黄	20g
柠檬黄	9g	加水至	1000L

13. 果葡糖浆甜橙汽水

配方

果葡糖浆	75kg	糖精	79.5g
柠檬酸	1.05g	橘子汁（42°Bx）	41kg
香精	1.05kg	柠檬黄	10.5g
胭脂红	18g	加水至	1000L

14. 柠檬汽水

配方

砂糖	100kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬汁	50kg	柠檬香精	0.6kg
加水至	1000L		

15. 柠檬汽水（一）

配方

浓缩柠檬汁	30kg	砂糖	50kg
柠檬香精	0.5kg	甜菊糖苷	0.5kg
糊精	10kg	谷氨酸钠	10g
柠檬黄	20g	乙基麦芽酚	5g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

16. 柠檬汽水（二）

配方

浓缩柠檬汁	25kg	砂糖	100kg
柠檬香精	0.6kg	柠檬黄	18g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

17. 山楂汽水（一）

配方

浓缩山楂汁	25kg	砂糖	90kg
山楂油	0.5kg	柠檬酸	1.1kg
胭脂红	1g	山梨酸钾	0.16kg
加水至	1000L		

18. 山楂汽水（二）

配方

浓缩山楂汁	30kg	砂糖	60kg
柠檬酸	1.2kg	山楂香精	0.4kg

胭脂红	2g	山梨酸钾	0.2kg
蜂蜜	30kg	加水至	1000L

19. 山楂汁汽水

配方

砂糖	60kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg	透明山楂汁	25kg
柠檬酸	1.2kg	柠檬酸钠	0.2kg
苋菜红	适量	抗坏血酸	0.1kg
山楂香精	0.4kg	乳浊剂	0.5kg
山梨酸钾	0.16kg	加水至	1000L

20. 苹果汽水（一）

配方

浓缩苹果汁	30kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.5kg	苹果香精	0.8kg
苯甲酸钠	0.1kg	蜂蜜	20kg
加水至	1000L		

21. 苹果汽水（二）

配方

浓缩苹果汁	25kg	砂糖	100kg
柠檬酸	0.6kg	苹果香精	0.6kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

22. 苹果汁汽水（一）

配方

砂糖	85kg	苹果清汁	50kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	柠檬酸	0.9kg
果绿	适量	苯甲酸钠	0.18kg
苹果香精	0.6kg	加水至	1000L

23. 苹果汁汽水（二）

配方

浓缩苹果汁	10kg	砂糖	50kg
水解淀粉糖浆	50kg	柠檬酸	2.1kg
葡萄糖酸钙	0.4kg	加水至	1000L

24. 苹果汁汽水（三）

配方

砂糖	115kg	苯甲酸钠	0.15kg
柠檬酸	2.5kg	果汁	60kg
香精	0.6kg	柠檬黄	9g
亮蓝	0.15g	加水至	1000L

25. 菠萝汽水（一）

配方

砂糖	90kg	菠萝汁	50kg

柠檬酸	0.24kg	乳化菠萝香精	1kg
苹果酸	0.8kg	柠檬酸钠	0.11kg
柠檬黄	适量	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		

26. 菠萝汽水（二）

配方

砂糖	120kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬酸	1.3kg	菠萝汁	60kg
菠萝香精	0.6kg	日落黄	20g
柠檬黄	9g	加水至	1000L

27. 菠萝汽水（三）

配方

浓缩菠萝汁	30kg	砂糖	80kg
柠檬酸	1kg	柠檬黄	15g
菠萝香精	0.6kg	蜂蜜	20kg
加水至	1000L		

28. 菠萝汽水（四）

配方

菠萝汁	100kg	砂糖	100kg
柠檬酸	1.2kg	柠檬黄	20g
菠萝香精	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

29. 菠萝汽水（五）

配方

菠萝汁	60kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.4kg	菠萝香精	0.5kg
柠檬黄	30g	靛蓝	8g
苯甲酸钠	60g	加水至	1000L

30. 猕猴桃汽水（一）

配方

浓缩猕猴桃汁	25kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.8kg	猕猴桃香精	0.4kg
紫草茸	8g	苯甲酸钠	40g
红花黄	20g	加水至	1000L

31. 猕猴桃汽水（二）

配方

浓缩猕猴桃汁	10kg	砂糖	40kg
猕猴桃香精	0.5kg	液体葡萄糖	55kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
抗坏血酸	0.1kg	山梨酸钾	0.16kg
柠檬黄	10g	加水至	1000L

32. 哈密瓜汽水（一）

配方

澄清哈密瓜汁	25kg	砂糖	45kg
柠檬酸	0.3kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	哈密瓜香精	1kg
柠檬黄	8g	加水至	1000L

33. 哈密瓜汽水（二）

配方

哈密瓜汁	80kg	砂糖	60kg
柠檬酸	0.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.9kg
乳化密瓜香精	0.9kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

34. 黑加仑汽水（一）

配方

黑加仑汁	30kg	砂糖	75kg
柠檬酸	1.3kg	蜂蜜	20kg
黑加仑香精	0.2kg	山梨酸钾	0.16kg
棕黑色素	15g	加水至	1000L

35. 黑加仑汽水（二）

配方

黑加仑汁	60kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.9kg	黑加仑香精	0.4kg
苯甲酸钠	60g	棕黑色素	12g
加水至	1000L		

36. 草莓汽水（一）

配方

草莓汁	60kg	砂糖	105kg
苹果酸	0.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.13kg
柠檬酸	0.6kg	苯甲酸钠	0.2kg
苋菜红	适量	草莓香精	1kg
加水至	1000L		

37. 草莓汽水（二）

配方

浓缩草莓汁	20kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
柠檬酸钠	0.2kg	山梨酸钾	0.2kg
苋菜红	适量	抗环血酸	0.2kg
加水至	1000L		

38. 草莓汽水（三）

配方

砂糖	105kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.125kg

草莓汁	30kg	柠檬酸	0.6kg
苹果酸	0.2kg	苯甲酸钠	0.2kg
苋菜红	适量	乳化草莓香精	1kg
加水至	1000L		

39. 草莓汽水（四）

配方

砂糖	130kg	苯甲酸钠	0.15kg
糖精钠	0.1kg	柠檬酸	1.5kg
草莓汁	50kg	草莓香精	0.5kg
胭脂红	1g	日落黄	20g
加水至	1000L		

40. 甜杏汽水（一）

配方

砂糖	45kg	天门冬氨酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1.2kg
甜杏汁	50kg	柠檬酸	0.8kg
苹果酸	0.2kg	乳浊剂	1kg
日落黄	适量	山梨酸钾	0.1kg
加水至	1000L		

41. 甜杏汽水（二）

配方

砂糖	120kg	苯甲酸钠	0.15kg
柠檬酸	3kg	杏汁	50kg
杏香精	1kg	日落黄	20g
胭脂红	10g	加水至	1000L

42. 甜杏汽水（三）

配方

甜杏汁	60kg	砂糖	100kg
柠檬酸	0.8kg	乳浊剂	1kg
苹果酸	0.2kg	山梨酸钾	0.15kg
日落黄	适量	甜杏香精	0.5kg
加水至	1000L		

43. 甜杏汽水（四）

配方

浓缩杏汁	30kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1kg	环己基氨基磺酸钠	0.25kg
山梨酸钾	0.2kg	日落黄	适量
甜杏香精	0.5kg	加水至	1000L

44. 刺梨汽水（一）

配方

刺梨汁	60kg	砂糖	120kg
柠檬酸	1.2kg	苯甲酸钠	0.2kg

玫瑰香精	0.2kg	加水至	1000L

45. 刺梨汽水（二）

配方

浓缩刺梨汁	25kg	砂糖	60kg
柠檬酸	1.3kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
山梨酸钾	0.15kg	玫瑰香精	0.15kg
加水至	1000L		

46. 番石榴汽水

配方

番石榴汁	80kg	果葡糖浆（75°Bx）	110kg
柠檬酸	1kg	番石榴香精	0.6kg
山梨酸钾	0.1kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

47. 杨梅汽水

配方

浓缩杨梅汁	30kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.8kg	蜂蜜	20kg
杨梅香精	0.5kg	苯甲酸钠	0.1kg
胭脂红	适量	加水至	1000L

48. 覆盆子汽水

配方

覆盆子汁	100kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.15kg
苯甲酸钠	0.2kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

49. 酸梅汽水

配方

酸梅汁	50kg	砂糖	60kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
苯甲酸钠	0.15kg	柠檬酸钠	0.2kg
胭脂红	适量	酸梅香精	0.4kg
加水至	1000L		

50. 红枣汽水

配方

浓缩红枣汁	15kg	砂糖	120kg
柠檬酸	0.7kg	枣红色素	0.4kg
红枣香精	0.8kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

51. 胡柚汽水

配方

胡柚汁	60kg	砂糖	75kg

苹果酸	0.2kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1kg	山梨酸钾	0.15kg
日落黄	适量	胡柚油	0.2kg
加水至	1000L		

52. 樱桃汽水（一）

配方

浓缩樱桃汁	20kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.6kg	紫草茸	60g
樱桃香精	0.6kg	山梨酸钾	0.1kg
加水至	1000L		

53. 樱桃汽水（二）

配方

樱桃汁	60kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.7kg	苯甲酸钠	80g
樱桃香精	0.5kg	胭脂红	6g
加水至	1000L		

54. 葡萄汽水

配方

葡萄汁	60kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
葡萄香精	0.8kg	苯甲酸钠	0.1kg
亮蓝	3g	胭脂红	15g
加水至	1000L		

55. 蜜桃汽水

配方

蜜桃汁	70kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
蜜桃香精	0.6kg	山梨酸钾	0.15kg
胭脂红	适量	日落黄	适量
加水至	1000L		

56. 雪梨汽水

配方

雪梨汁	80kg	砂糖	100kg
柠檬酸	0.5kg	雪梨香精	1 kg
山梨酸钾	0.2 kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

57. 香瓜汽水

配方

香瓜汁	70kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.5kg	环己基氨基磺酸钠	0.15kg
柠檬黄	20g	山梨酸钾	0.1kg

靛蓝	5g	香瓜香精	0.4kg
加水至	1000L		

58. 荔枝汽水

配方

浓缩荔枝汁	20kg	砂糖	80kg
柠檬酸	1kg	荔枝香精	0.4kg
着色剂	适量	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
加水至	1000L		

59. 芒果汽水

配方

芒果汁	60kg	果葡糖浆（75°Bx）	100kg
柠檬酸	0.8kg	芒果香精	0.6kg
柠檬黄	15g	加水至	1000L

60. 沙棘汽水（一）

配方

沙棘汁	90kg	砂糖	100kg
柠檬酸	1kg	苯甲酸钠	0.1kg
沙棘香精	0.8kg	加水至	1000L

61. 沙棘汽水（二）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	1.2kg
苯甲酸钠	0.2kg	沙棘汁	50kg
抗坏血酸	0.3kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
加水至	1000L		

沙棘汁处理

沙棘汁中含有果胶和糖分，因而在配制前须进行下胶和灭菌处理。

产品特点

沙棘汽水综合了沙棘的营养成分和碳酸饮料清凉解暑的特点。

质量标准

可溶性固形物 10%，总酸>1.2%，CO_2 气含量>3.0 倍，维生素 C>0.3%。

62. 高酸度果汁碳酸饮料（一）

配方

精制砂糖	96.4kg	透明柠檬汁	52kg
天然香料	0.9kg	柠檬酸	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

63. 高酸度果汁碳酸饮料（二）

配方

精制砂糖	96.4kg	酸橙汁	41kg
酸橙香精	0.9kg	柠檬酸	0.63kg
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

64. 高酸度果汁碳酸饮料（三）

配方

精制砂糖	96.4kg	透明柚汁	32kg
精制柚皮油	0.12kg	柠檬酸	1.1kg
苯甲酸钠	0.2kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

二、果味型碳酸饮料

1. 橘子汽水（一）

配方

砂糖	83.3kg	柠檬酸	1.08kg
糖精钠	0.125kg	苯甲酸钠	0.13kg
酒精	0.5kg	橘子油	0.15kg
柠檬黄	13.3kg	胭脂红	1.17kg
橘子酱	7.3kg	加水至	1000L

2. 橘子汽水（二）

配方

砂糖	45kg	柠檬酸	0.8kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	糖精钠	20g
苯甲酸钠	0.15kg	乳化橘子香精	1kg
加水至	1000L		

3. 橘子汽水（三）

配方（容量 210mL）

砂糖	21.1g	糖精	0.03g
柠檬酸	0.24g	苯甲酸钠	0.024g
橘子香精	0.5g	着色剂	0.031mg
橙浊	0.07mg		

4. 橘子汽水（四）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.18kg
柠檬酸	0.6kg	橘子香精	1kg
苯甲酸钠	60g	胭脂红	5g
加水至	1000L		

5. 橘子汽水（五）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.8kg	橘子香精	0.9kg
苯甲酸钠	55g	柠檬黄	14g
胭脂红	8g	加水至	1000L

6. 橘子汽水（六）

配方

砂糖	65kg	糖精钠	50g
柠檬酸	1kg	橘子香精	0.8kg
山梨酸钾	0.1kg	柠檬黄	10g
胭脂红	2g	橘子汁	10kg
加水至	1000L		

7. 橘子汽水（七）

配方

砂糖	50kg	环己基氨基磺酸钠	0.5kg
柠檬酸	0.8kg	糖精钠	30g
橘子香精	1kg	苯甲酸钠	0.15kg
胭脂红	5g	加水至	1000L

8. 橘子汽水（八）

配方

砂糖	80kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.9kg	橘子香精	0.8kg
橘子酱	5kg	山梨酸钾	0.1kg
胭脂红	2g	柠檬黄	8g
加水至	1000L		

9. 橘子汽水（九）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	1kg	橘子香精	0.6kg
浓缩橘汁	5kg	苯甲酸钠	0.1kg
胭脂红	3g	加水至	1000L

10. 橘子汽水（十）

配方

砂糖	55kg	糖精钠	0.2kg
柠檬酸	0.6kg	橘子香精	0.8kg
橘子汁	8kg	苯甲酸钠	0.15kg
胭脂红	2g	加水至	1000L

11. 橘子汽水（十一）

配方

砂糖	70kg	柠檬酸	0.6kg
糖精钠	0.15kg	橘子香精	0.8kg
苯甲酸钠	50g	加水至	1000L

12. 甜橙汽水（一）

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	1.5kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg

甜橙香精	1kg	苯甲酸钠	0.14kg
柠檬黄	20g	加水至	1000L

13. 甜橙汽水（二）

配方

砂糖	20kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	1.2kg	甜橙香精	0.8kg
苯甲酸钠	0.1kg	柠檬黄	12g
加水至	1000L		

14. 甜橙汽水（三）

配方

砂糖	30kg	糖精钠	0.13kg
甜橙汁	10kg	甜橙香精	0.7kg
苯甲酸钠	0.15kg	柠檬酸	1kg
柠檬黄	15g	加水至	1000L

15. 酸橙汽水（一）

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	1.1kg	酸橙香精	0.5kg
苯甲酸钠	0.13kg	柠檬黄	25g
加水至	1000L		

16. 酸橙汽水（二）

配方

砂糖	40kg	糖精钠	0.13kg
柠檬酸	1kg	酸橙香精	0.6kg
酸橙汁	10kg	柠檬黄	20g
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

17. 苹果汽水（一）

配方

砂糖	60kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
苹果酸	0.5kg	柠檬酸	0.5kg
苹果香精	0.3kg	乳浊剂	2kg
柠檬黄	18g	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

18. 苹果汽水（二）

配方

砂糖	20kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.4kg	苹果酸	0.6kg
苹果香精	0.4kg	柠檬黄	15g
山梨酸钾	0.15kg	加水至	1000L

19. 苹果汽水（三）

配方

砂糖	30kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	0.4kg	苹果酸	0.6kg
苹果汁	10kg	苹果香精	0.3kg
苯甲酸钠	0.14kg	柠檬黄	15g
加水至	1000L		

20. 苹果汽水（四）

配方

砂糖	40kg	糖精钠	0.15kg
苹果酸	0.6kg	柠檬酸	0.5kg
苹果酱	3kg	苹果香精	0.35kg
苯甲酸钠	0.15kg	柠檬黄	14g
加水至	1000L		

21. 苹果汽水（五）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	60kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	0.2kg	苹果酸	1kg
柠檬黄	10g	亮蓝	适量
苹果香精	0.3kg	苯甲酸钠	0.1kg
加水至	1000L		

22. 苹果汽水（六）

配方

异构化糖浆(75°Bx,果糖 55%)	120kg	柠檬酸	0.125kg
苹果酸	1kg	柠檬黄	适量
亮蓝	适量	苯甲酸钠	0.1kg
苹果香精	0.3kg	加水至	1000L

23. 苹果汽水（七）

配方

砂糖	124kg	柠檬酸	0.5kg
苹果酸	0.5kg	柠檬黄（1%水溶液）	0.7kg
苯甲酸钠	0.2kg	青苹果香精	0.3kg
乳浊剂	2kg	加水至	1000L

24. 柠檬汽水（一）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	0.6kg	柠檬香精	0.8kg
苯甲酸钠	50g	柠檬黄	6g
加水至	1000L		

25. 柠檬汽水（二）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.11kg
柠檬酸	0.5kg	柠檬香精	0.5kg
山梨酸钾	80g	柠檬黄	8g
加水至	1000L		

26. 柠檬汽水（三）

配方

砂糖	75kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.5kg	柠檬香精	0.6kg
柠檬汁	10kg	苯甲酸钠	60g
加水至	1000L		

27. 柠檬汽水（四）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
浓缩柠檬汁	4kg	柠檬香精	0.8kg
苯甲酸钠	70g	加水至	1000L

28. 白柠檬汽水（一）

配方

砂糖	6kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1.2kg	糖精钠	0.13kg
白柠檬香精	0.1kg	加水至	1000L

29. 白柠檬汽水（二）

配方

砂糖	4kg	柠檬酸	1.2kg
苯甲酸钠	0.1kg	白柠檬香精	0.1kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.3kg
加水至	1000L		

30. 柠檬汽水（雪碧型）

配方

砂糖	125kg	柠檬酸	1.4kg
苯甲酸钠	0.13kg	柠檬-白柠檬香精（雪）	1kg
加水至	1000L		

31. 柠檬汽水（七喜型）

配方

砂糖	125kg	柠檬酸	1.5kg
苯甲酸钠	0.13kg	柠檬-白柠檬香精（七）	1kg
加水至	1000L		

32. 柠檬碳酸饮料

配方

三氯蔗糖*	0.3kg	无水柠檬酸	22.85kg
苯甲酸钠	0.2kg	柠檬香精	1kg
柠檬酸钠	3.58kg	加水至	1000L

*三氯蔗糖甜度约为蔗糖甜度的400～800倍，甜味接近蔗糖，不带后苦味，可代替蔗糖用在食品饮料中。

33. 甲级柠檬汽水

配方（容量350mL）

砂糖	21.1g	柠檬酸	0.35g
糖精、苯甲酸钠	各0.05g	柠檬香精	0.42g

34. 乙级柠檬汽水

配方（容量350mL）

砂糖	21.1g	柠檬酸	0.21g
糖精、苯甲酸钠	各0.05g	柠檬香精	0.28g

35. 草莓汽水（一）

配方

砂糖	130kg	柠檬酸	0.9kg
苯甲酸钠	0.2kg	苹果酸	0.2kg
柠檬酸钠	0.2kg	草莓香精	1kg
苋菜红（1%水溶液）	0.3kg	加水至	1000L

36. 草莓汽水（二）

配方

砂糖	42kg	柠檬酸	0.8kg
苯甲酸钠	0.13kg	草莓香精	1kg
苋菜红	适量	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
糖精钠	80g	加水至	1000L

37. 草莓汽水（三）

配方

砂糖	30kg	糖精钠	0.15kg
苹果酸	0.2kg	柠檬酸	0.9kg
柠檬酸钠	0.2kg	苋菜红	3g
草莓香精	1.4kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

38. 草莓汽水（四）

配方

砂糖	40kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.9kg	苋菜红	4g
草莓香精	1kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

39. 草莓汽水（五）

配方

砂糖	35kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	1kg	草莓香精	1.2kg
草莓汁	10kg	苋菜红	3g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

40. 草莓汽水（六）

配方

砂糖	30kg	糖精钠	0.13kg
柠檬酸	1.2kg	草莓酱	4kg
草莓香精	1.3kg	苋菜红	4g
山梨酸钾	0.16kg	加水至	1000L

41. 香蕉汽水（一）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	0.5kg	香蕉香精	0.8kg
苯甲酸钠	50g	柠檬黄	20g
加水至	1000L		

42. 香蕉汽水（二）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.6kg	香蕉香精	0.7kg
苯甲酸钠	0.14kg	柠檬黄	15g
羧甲基纤维素	0.5kg	加水至	1000L

43. 香蕉汽水（三）

配方

砂糖	50kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
柠檬酸	0.7kg	香蕉香精	0.6kg
柠檬黄	10g	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

44. 香蕉汽水（四）

配方

砂糖	65kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.6kg	香蕉香精	0.7kg
香蕉泥	5kg	山梨酸钾	0.1kg
柠檬黄	12g	加水至	1000L

45. 菠萝汽水（一）

配方

砂糖	65kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	0.9kg	柠檬黄	3g
柠檬酸钠	0.1kg	菠萝香精	1kg

苯甲酸钠	0.14kg	加水至	1000L

46. 菠萝汽水（二）

配方

砂糖	60kg	环己基氨基磺酸钠	0.14kg
柠檬酸	1kg	酒石酸	0.1kg
菠萝香精	1kg	日落黄	3g
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

47. 菠萝汽水（三）

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	日落黄	2g
菠萝汁	10kg	菠萝香精	0.8kg
山梨酸钾	0.13kg	加水至	1000L

48. 菠萝汽水（四）

配方

砂糖	40kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	0.9kg	柠檬黄	5g
菠萝酱	4kg	菠萝香精	0.9kg
山梨酸钾	0.16kg	加水至	1000L

49. 山楂汽水（一）

配方

砂糖	80kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	1kg	山楂香精	0.5kg
胭脂红	14g	苯甲酸钠	0.14kg
加水至	1000L		

50. 山楂汽水（二）

配方

砂糖	60kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
柠檬酸	1.1kg	山楂香精	0.6kg
山楂汁	12kg	胭脂红	13g
亮蓝	适量	乳浊剂	1kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

51. 山楂汽水（三）

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	1.2kg	山楂油	0.2kg
苯甲酸钠	0.18kg	胭脂红	20g
靛蓝	5g	加水至	1000L

52. 山楂汽水（四）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.13kg

柠檬酸	1kg	山楂香精	0.6kg
山楂酱	4kg	胭脂红	16g
苯甲酸钠	0.12kg	亮蓝	4g
加水至	1000L		

53. 山楂汽水（五）

配方

砂糖	83.3kg	糖精钠	125g
柠檬酸	1.08kg	山楂香精	0.5kg
山楂油	0.15kg	苯甲酸钠	0.13kg
胭脂红	0.5g	山楂汁	18kg
加水至	1000L		

54. 山楂汽水（六）

配方

砂糖	80kg	柠檬酸	1.1kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	山楂香精	0.5kg
苯甲酸钠	0.13kg	胭脂红	适量
乳浊剂	1kg	亮蓝	适量
加水至	1000L		

55. 蜜桃汽水（一）

配方

果葡糖浆（75°Bx，果糖55%）	140kg	柠檬酸	0.8kg
苹果酸	0.2kg	酒石酸	0.1kg
着色剂	适量	苯甲酸钠	0.1kg
乳化蜜桃香精	1kg	柠檬酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

56. 蜜桃汽水（二）

配方

砂糖	65kg	糖精钠	50g
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
着色剂	适量	苯甲酸钠	0.13kg
水蜜桃香精	0.5kg	加水至	1000L

57. 蜜桃汽水（三）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	蜜桃香精	0.5kg
苹果酸	0.2kg	柠檬酸钠	0.2kg
苯甲酸钠	0.15kg	胭脂红	适量
加水至	1000L		

58. 蜜桃汽水（四）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.12kg

柠檬酸	0.9kg	蜜桃香精	0.6kg
酒石酸	0.1kg	苯甲酸钠	0.12kg
胭脂红	适量	加水至	1000L

59. 蜜桃汽水（五）

配方

砂糖	65kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1kg	蜜桃香精	0.6kg
蜜桃汁	10kg	苯甲酸钠	0.15kg
胭脂红	适量	加水至	1000L

60. 蜜桃汽水（六）

配方

砂糖	50kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
柠檬酸	1.1kg	蜜桃香精	0.7kg
苹果酸	0.2kg	蜜桃酱	4kg
胭脂红	适量	山梨酸钾	0.15kg
加水至	1000L		

61. 芒果汽水（一）

配方

砂糖	65kg	糖精钠	40g
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	柠檬酸钠	0.2kg
柠檬黄	4g	柠檬酸	0.6kg
芒果香精	0.5kg	苯甲酸钠	0.1kg
乳浊剂	2kg	加水至	1000L

62. 芒果汽水（二）

配方

砂糖	80kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
柠檬酸	0.8kg	苹果酸	0.1kg
日落黄	4g	山梨酸钾	0.15kg
芒果香精	0.6kg	加水至	1000L

63. 芒果汽水（三）

配方

砂糖	70kg	柠檬黄	4g
柠檬酸	0.7kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
芒果汁	10kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L	芒果香精	0.5kg

64. 芒果汽水（四）

配方

砂糖	75kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	芒果酱	4kg
芒果香精	0.6kg	苯甲酸钠	0.16kg
日落黄	4g	加水至	1000L

65. 芒果汽水（五）

配方

砂糖	130kg	抗坏血酸	0.1kg
柠檬酸	0.6kg	乳浊剂	2kg
柠檬黄（1%水溶液）	0.2kg	日落黄（1%水溶液）	0.3kg
苯甲酸钠	0.1kg	芒果香精	0.5kg
柠檬酸钠	0.2kg	加水至	1000L

66. 芒果汽水（六）

配方

砂糖	65kg	糖精钠	50g
柠檬酸	0.6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（50倍）	0.4kg
苹果酸	0.1kg	着色剂	适量
苯甲酸钠	0.13kg	加水至	1000L

67. 香梨汽水（一）

配方

砂糖	120kg	抗坏血酸	0.6kg
酒石酸	0.1kg	乳浊剂	1kg
柠檬黄	0.1kg	苯甲酸钠	0.2kg
香梨香精	1kg	柠檬酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

68. 香梨汽水（二）

配方

砂糖	65kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.8kg
酒石酸	0.1kg	乳浊剂	1kg
柠檬黄	0.1kg	苯甲酸钠	0.2kg
香梨香精	1kg	柠檬酸	0.6kg
加水至	1000L		

69. 香梨汽水（三）

配方

砂糖	80kg	苯甲酸钠	0.15kg
酒石酸	0.1kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸钠	0.2kg	柠檬黄	0.1kg
抗坏血酸	0.6kg	香梨香精	1kg
加水至	1000L	乳浊剂	1kg

70. 香梨汽水（四）

配方

砂糖	60kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.8kg
柠檬酸	0.6kg	酒石酸	0.1kg
柠檬黄	0.1kg	香梨香精	1kg
乳浊剂	1kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

71. 香梨汽水（五）

配方

砂糖	70kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
柠檬酸	0.7kg	柠檬黄	0.08kg
香梨汁	12kg	香梨香精	1.2kg
苯甲酸钠	0.18kg	加水至	1000L

72. 香梨汽水（六）

配方

砂糖	65kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	柠檬黄	0.08kg
浓缩香梨汁	5kg	香梨香精	1.1kg
山梨酸钾	0.15kg	加水至	1000L

73. 水晶梨汽水（一）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	0.6kg
水晶梨香精	1kg	苯甲酸钠	0.1kg
乳浊剂	0.15kg	KELTROL 胶溶液（0.25%）	49.5kg
加水至	1000L		

74. 水晶梨汽水（二）

配方

砂糖	80kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.6kg	乳浊剂	0.4kg
水晶梨香精	1kg	苯甲酸钠	0.1kg
柠檬黄	20g	加水至	1000L

75. 猕猴桃汽水（一）

配方

异构化糖浆（75°Bx，果糖55%）	168.3kg	亮蓝	适量
		柠檬黄	适量
柠檬酸	2kg	苯甲酸钠	0.12kg
猕猴桃香精	0.6kg	加水至	1000L

76. 猕猴桃汽水（二）

配方

砂糖	45kg	柠檬酸	0.9kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	糖精钠	80g
乳化猕猴桃香精	1kg	苯甲酸钠	0.13kg
加水至	1000L		

77. 猕猴桃汽水（三）

配方

砂糖	75kg	糖精	112.5g
柠檬酸	750g	紫草茸	75g
猕猴桃香精	375g	苯甲酸钠	37.5g

红花黄色素	120g	加水至	1000L

78. 猕猴桃汽水（四）

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	1.5kg	柠檬黄	适量
猕猴桃香精	0.6kg	苯甲酸钠	0.13kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	加水至	1000L

79. 猕猴桃汽水（五）

配方

砂糖	60kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
柠檬酸	1.1kg	柠檬黄	适量
亮蓝	适量	猕猴桃香精	0.5kg
苯甲酸钠	0.12kg	加水至	1000L

80. 猕猴桃汽水（六）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	80kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
柠檬酸	1kg	柠檬黄	适量
猕猴桃汁	15kg	亮蓝	适量
山梨酸钾	0.15kg	加水至	1000L

81. 猕猴桃汽水（七）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	1.2kg	柠檬黄	适量
猕猴桃酱	4kg	靛蓝	适量
山梨酸钾	0.18kg	加水至	1000L

82. 哈密瓜汽水（一）

配方

砂糖	45kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
柠檬酸	0.8kg	柠檬黄	10g
哈密瓜香精	1kg	苯甲酸钠	0.2kg
糖精钠	0.1kg	加水至	1000L

83. 哈密瓜汽水（二）

配方

砂糖	40kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
柠檬酸	0.9kg	乳浊剂	0.3kg
柠檬黄	12g	哈密瓜香精	0.8kg
山梨酸钾	0.18kg	加水至	1000L

84. 哈密瓜汽水（三）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	70kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.8kg	哈密瓜香精	1kg

哈密瓜汁	10kg	山梨酸钾	0.15kg
柠檬黄	12g	加水至	1000L

85. 哈密瓜汽水（四）

配方

砂糖	60kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1kg	浓缩哈密瓜汁	4kg
柠檬黄	10g	哈密瓜香精	0.9kg
山梨酸钾	0.14kg	加水至	1000L

86. 哈密瓜汽水（五）

配方

砂糖	100kg	环己基氨基磺酸钠	0.25kg
柠檬酸	0.96kg	哈密瓜香精	0.9kg
苯甲酸钠	0.2kg	乳浊剂	0.25kg
柠檬黄	10g	加水至	1000L

87. 哈密瓜汽水（六）

配方

砂糖	45kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.28kg
柠檬酸	0.8kg	乳化哈密瓜香精	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

88. 黑加仑汽水（一）

配方

砂糖	124kg	抗坏血酸	0.1kg
柠檬酸	0.5kg	酒石酸	0.2kg
柠檬酸钠	0.1kg	苋菜红（1%水溶液）	0.2kg
苯甲酸钠	0.15kg	黑加仑香精	1kg
加水至	1000L		

89. 黑加仑汽水（二）

配方

砂糖	124kg	甘草甜素	0.4kg
柠檬酸	0.6kg	酒石酸	0.1kg
苯甲酸钠	0.15kg	黑加仑香精	1kg
着色剂	适量	加水至	1000L

90. 黑加仑汽水（三）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.5kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
黑加仑香精	0.5kg	苋菜红	3g
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

91. 黑加仑汽水（四）

配方

砂糖	70kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg

柠檬酸	0.6kg	柠檬酸钠	0.1kg
黑加仑香精	0.6kg	胭脂红	2g
抗坏血酸	0.1kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

92. 黑加仑汽水（五）

配方

砂糖	65kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	黑加仑汁	12kg
黑加仑香精	0.7kg	苋菜红	3g
山梨酸钾	0.15kg	加水至	1000L

93. 黑加仑汽水（六）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	胭脂红	3g
浓缩黑加仑汁	4kg	黑加仑香精	0.6kg
苯甲酸钠	0.14kg	加水至	1000L

94. 椰子汽水（一）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	80g
柠檬酸	0.5kg	椰子香精	1kg
乙基麦芽酚	2g	乳酸	0.1kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

95. 椰子汽水（二）

配方

砂糖	80kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.6kg	椰子香精	0.8kg
椰子汁	12kg	苯甲酸钠	0.18kg
乙基麦芽酚	2g	加水至	1000L

96. 荔枝汽水（一）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	80kg	乳浊剂	0.5kg
柠檬酸	0.6kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
荔枝香精	1kg	苯甲酸钠	0.2kg
着色剂	适量	加水至	1000L

97. 荔枝汽水（二）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.7kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.3kg
荔枝香精	0.8kg	苯甲酸钠	0.18kg
着色剂	适量	加水至	1000L

98. 番石榴汽水（一）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	1.2kg	乳浊剂	0.5kg
番石榴香精	1.5kg	羧甲基纤维素	1.5kg
苯甲酸钠	0.2kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

99. 番石榴汽水（二）

配方

砂糖	80kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1.4kg	乳浊剂	0.7kg
番石榴汁	15kg	苯甲酸钠	0.16kg
着色剂	适量	加水至	1000L

100. 马蹄汽水（一）

配方

砂糖	75kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1.2kg
柠檬酸	0.4kg	柠檬酸钠	0.1kg
乳浊剂	1kg	马蹄香精	1kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

101. 马蹄汽水（二）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.5kg	柠檬酸钠	0.12kg
马蹄汁	16kg	马蹄香精	1.2kg
苯甲酸钠	0.18kg	加水至	1000L

102. 葡萄汽水（一）

配方

砂糖	75kg	糖精钠	0.13kg
柠檬酸	0.4kg	葡萄香精	0.8kg
酒石酸	0.3kg	胭脂红	18g
靛蓝	3g	苯甲酸钠	80g
加水至	1000L		

103. 葡萄汽水（二）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.6kg	葡萄香精	0.9kg
葡萄汁	14kg	苯甲酸钠	90g
苋菜红	12g	亮蓝	2g
加水至	1000L		

104. 樱桃汽水（一）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	0.6kg	紫草茸	60g
樱桃香精	0.6kg	胭脂红	6g
苯甲酸钠	60g	加水至	1000L

105. 樱桃汽水（二）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	樱桃香精	0.5kg
樱桃汁	12kg	苯甲酸钠	80g
紫草茸	50g	苋菜红	10g
加水至	1000L		

106. 桂圆汽水（一）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	80kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	苹果酸	0.2kg
桂圆香精	0.8kg	乳浊剂	1kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

107. 桂圆汽水（二）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	1kg	桂圆香精	1kg
桂圆汁	14kg	苯甲酸钠	0.1kg
乳浊剂	1.2kg	加水至	1000L

108. 白桦汽水（一）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	80kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	0.5kg	白桦香精	1kg
白桦汁	10kg	乳浊剂	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

109. 白桦汽水（二）

配方

砂糖	75kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
柠檬酸	0.7kg	白桦香精	1.2kg
山梨酸钾	0.16kg	乳浊剂	0.8kg
蜂蜜香精	0.1kg	加水至	1000L

110. 橘子薄荷汽水

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.3kg	薄荷脑	0.2kg

苯甲酸钠	50g	橘子香精	0.8kg
柠檬黄	20g	亮蓝	6g
加水至	1000L		

111. 桂花汽水

配方

砂糖	75kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.3kg	桂花香精	1kg
桂花油	0.2kg	苯甲酸钠	0.14kg
柠檬黄	10g	加水至	1000L

112. 橘子茶汽水（一）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	橘子香精	1kg
焦糖色	0.3kg	苯甲酸钠	0.2kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	花茶	0.4kg
加水至	1000L		

113. 橘子茶汽水（二）

配方

砂糖	75kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.4kg	花茶	0.4kg
橘子香精	0.8kg	焦糖色	0.5kg
苯甲酸钠	0.14kg	加水至	1000L

114. 甜杏汽水（一）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	0.8kg	柠檬黄	18g
甜杏香精	0.8kg	山梨酸钾	0.2kg
乳浊剂	1kg	加水至	1000L

115. 甜杏汽水（二）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1kg	甜杏汁	16kg
甜杏香精	1kg	山梨酸钾	0.15kg
日落黄	16g	加水至	1000L

116. 杨梅汽水（一）

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	0.9kg	杨梅香精	0.8kg
胭脂红	适量	苯甲酸钠	0.14kg
乳浊剂	0.4kg	加水至	1000L

117. 杨梅汽水（二）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	杨梅香精	0.9kg
杨梅汁	14kg	胭脂红	适量
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

118. 沙棘汽水（一）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.14kg
柠檬酸	0.8kg	沙棘香精	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	乳浊剂	0.8kg
柠檬黄	20g	加水至	1000L

119. 沙棘汽水（二）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1kg	沙棘汁	12kg
苯甲酸钠	0.15kg	沙棘香精	0.8kg
柠檬黄	16g	加水至	1000L

120. 刺梨汽水（一）

配方

砂糖	55kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.8kg	刺梨香精	0.8kg
苯甲酸钠	0.16kg	乳浊剂	0.8kg
日落黄	12g	加水至	1000L

121. 刺梨汽水（二）

配方

砂糖	60kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.7kg	刺梨香精	1kg
刺梨汁	12kg	苯甲酸钠	0.14kg
柠檬黄	16g	加水至	1000L

122. 非常甜橙

配方

砂糖	120kg	香精（橙浊）	1kg
柠檬酸	1.4kg	日落黄	少量
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

123. 非常柠檬

配方

砂糖	110kg	白柠檬香精	0.8kg
柠檬酸	3kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

124. 非常苹果

配方

砂糖	110kg	香精（青苹果）	0.8kg
柠檬酸	1kg	柠檬黄	适量
苯甲酸钠	0.2kg	焦糖色	0.5kg
加水至	1000L		

125. 丁香汽水

配方

砂糖	40kg	环己基氨基磺酸钠	0.35kg
柠檬酸	0.6kg	丁香香精	0.7kg
焦糖色	0.2kg	苯甲酸钠	0.13kg
加水至	1000L		

126. 薄荷汽水

配方

砂糖	50kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.5kg	薄荷香精	0.8kg
绿色素	适量	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

三、可乐型碳酸饮料

1. 可乐汽水（一）

配方

果葡糖浆（75°Bx，55%）	128kg	85%磷酸	1kg
焦糖色	2kg	苯甲酸钠	0.1kg
咖啡因	0.1kg	可乐香精（可口可乐型）	1kg
加水至	1000L		

2. 可乐汽水（二）

配方

果葡糖浆（75°Bx，55%）	120kg	85%磷酸	0.9kg
焦糖色	2kg	苯甲酸钠	0.15kg
咖啡因	80g	可乐香精（百事可乐型）	1kg
加水至	1000L		

3. 可乐汽水（三）

配方

砂糖	75kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
85%磷酸	0.5kg	糖精	70g
柠檬酸	0.5kg	焦糖色	2kg
苯甲酸钠	0.15kg	可乐香精	1kg
加水至	1000L		

4. 可乐汽水（四）

配方

砂糖	115kg	苯甲酸钠	0.2kg
85%磷酸	0.58kg	50%焦糖色	0.6kg
可乐香精	1.8kg	咖啡因	4g
加水至	1000L		

5. 可乐汽水（五）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	0.7kg
磷酸（85%）	0.8kg	可乐香精（可口可乐型）	1.2kg
糖精钠	80g	焦糖色	1.5kg
苯甲酸钠	0.14kg	咖啡因	0.1kg
加水至	1000L		

6. 可乐汽水（六）

配方

果葡糖浆（75°Bx，果糖55%）	120kg	磷酸（85%）	0.9kg
焦糖色	1.8kg	咖啡因	90g
可乐香精（百事可乐型）	1kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

7. 可乐汽水（七）

配方

砂糖	110kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
磷酸（85%）	0.6kg	糖精钠	70g
柠檬酸	0.5kg	焦糖色	2kg
可乐香精	1.1kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

8. 可乐汽水（八）

配方

糖浆（32°Bx）	140kg	焦糖色	1.6kg
磷酸（85%）	0.6kg	可乐香精	1kg
柠檬酸	0.4kg	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		

9. 人参可乐（一）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
人参浸出液	6kg	人参香精	0.1kg
咖啡因	0.1kg	可乐香精	1kg
焦糖色	0.8kg	苯甲酸钠	0.15kg
磷酸（85%）	0.7kg	加水至	1000L

本配方中的人参浸出液是由鲜人参与50%～70%的酒精按1∶3的比例进行浸泡，浸泡约2个月左右，过滤后即得。

10. 人参可乐（二）

配方

砂糖	100kg	磷酸	0.7kg
人参浸液	6kg	人参香精	0.1kg
咖啡因	0.1kg	苯甲酸钠	0.15kg
焦糖色	0.36kg	可乐香精	1kg
加水至	1000L		

11. 红枣可乐

配方

辅料（木灵芝11g，甘草13g，川芎13g，陈皮5g，枸杞30g，桂皮7g，豆蔻6g）

蔗糖	100g	枣汁	500g
磷酸	10g	蛋白糖	9g
加水至	1000L		

12. 沙示风味糖浆（一）

配方

水杨酸甲酯	75mL	甜橙油	59mL
甲酸丁酯	59mL	黄樟油	74mL
丁香油	3.5g	茴香油	3.5mL
高纯酒精	4L	糖浆（50%）	136.5L

饮用时冲入4～5倍碳酸水即可。

13. 沙示风味糖浆（二）

配方

水杨酸甲酯	592mL	黄樟油	710mL
茴香油	17.7mL	肉桂油	29.6mL
高纯酒精	15.9mL	水	4.6L
糖浆（50%）	683L		

饮用时冲入4～5倍碳酸水即可。

14. 罗汉可乐（一）

配方

罗汉果	6kg	苯甲酸钠	0.2kg
枸杞	3kg	可乐香精	1.1kg
甘草	0.75kg	砂糖	70kg
食用磷酸（85%）	450mL	柠檬酸	1kg
焦糖色素	1.35kg	加水至	1000L

15. 罗汉可乐（二）

配方

罗汉果	30g	枸杞	15g
甘草	3.75g	砂糖	350g
食用磷酸（85%）	2.25mL	柠檬酸	5g
加罗色蜜	6.75mL	苯甲酸钠	1g
可乐香精	5.5mL	碳酸水	适量

操作要点

（1）提取浓缩。将罗汉果、甘草切片后与枸杞混合，加10倍净化水于95℃温度浸提2h，过滤，取滤液，滤渣再用8倍水温浸1h，过滤，合并滤液，浓缩至200mL，滤液备用。

（2）配料。按配方依次加入砂糖、苯甲酸钠、着色剂、酸、罗汉果等中药提取液和香精，混合均匀后再加水定容至750mL，即为原浆，含量43°Bx。

（3）灌装。原浆定量30mL，加碳酸水至200mL压盖，即得成品。

产品特点

罗汉果含有丰富的维生素和葡萄糖，罗汉可乐是以罗汉果为主要原料，辅以枸杞、甘草及饮料添加剂加工而成，营养丰富，具有清热润肺，生津解渴等功效。

16. 车前草保健可乐

配方

车前草提取液	15%	砂糖	5.2%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%	柠檬酸	0.06%
山梨酸钾	0.018%	碳酸水	76%
磷酸	0.03%	可乐香精	0.05%
焦糖色素	0.01%	薄荷提取液	2%

工艺流程

车前草→原料选择清洗→预处理→糖浆→胶体磨→离心沉淀→调配→灌装→充气密封→成品

操作要点

（1）原料选择清洗。选择无病害的车前全草，用清水冲洗干净。

（2）预处理。护色液组成0.2%柠檬酸+0.2%氯化钙+0.5%氯化钠。护色后用水清洗干净，后在120℃的烘箱中杀酶15min。

（3）打浆、胶磨。打浆、胶磨后用200目的尼龙布过滤。

（4）离心沉淀。将上述滤液置于高速离心机中离心，沉淀大颗粒的粗纤维、叶绿素和蛋白质，取上清液，即车前草提取液。

（5）调配。严格按规定的配料顺序。车前草提取液→甜味剂→可乐基料→防腐剂→酸等。

（6）灌装、充气、密封。将调配好的浆液定量灌装，紫外线杀菌，然后充碳酸水，压盖密封。

产品特点

车前草为车前科植物车前草的干燥全草，中医认为，车前草具有清热利尿、解毒等功效。本饮料以车前草为主要原料，添加其他辅料，制成车前草可乐呈深褐色，清凉爽口，消暑解渴。

质量标准

可溶性固形物≥5%，总酸≥0.08%，CO_2气容量（20℃时容积倍数）≥2.5。

17. 茯苓可乐

配方

砂糖	10%	磷酸	0.12%

茯苓提取液	8%	抗坏血酸	0.012%
香精（可乐）	0.15%	苹果酸钠	0.02%

余为水

工艺流程

砂糖→溶化→过滤　其他辅料

茯苓→清洗→破碎→抽提→过滤→浓缩→茯苓提取液→调配→冷却→灌装→灌碳酸水→压盖→成品

产品特点

茯苓为药食两用植物，含有β茯苓多糖等对人体有保健作用的成分，具有利尿、健脾、降血压等功效。该可乐采用水提方法提取茯苓有效成分，并添加了维生素、甜味剂、香料等原料制成可乐型饮料。

质量标准

（1）理化指标　可溶性固形物10%；pH3.2。

（2）微生物指标　细菌总数＜100个/mL；大肠菌群＜6个/mL；致病菌不得检出。

18. 白刺果可乐

配方

白刺果	3.5%	砂糖	9%
磷酸（85%）	0.04%	苯甲酸钠	0.02%
柠檬酸	0.05%	可乐香精	0.03%
焦糖色	适量	余为水	

工艺流程

白刺果浓缩液→配料→灌装→灌碳酸水→压盖→检验→成品

↑

砂糖→溶化→过滤

产品特点

白刺果是野生水果，含有多种微量元素和氨基酸，有消食健胃之功效，用此浓缩液配成的可乐饮料棕黑发亮，酸甜爽口。

19. 甘草可乐

配方

甘草	3%	砂糖	10%
磷酸（85%）	0.05%	苯甲酸钠	0.02%
柠檬酸	0.05%	可乐香精	0.03%
焦糖色素	适量	余为水	

工艺流程

同配方18。

产品特点

甘草的主要成分是甘草酸，具有增强人体免疫功能。用此浓缩液配成可乐除具有可乐饮料的特色，还具有甘草的香甜风味。

20. 枸杞可乐

配方

枸杞	2%	砂糖	9%

磷酸（85%）	0.05%	苯甲酸钠	0.02%
柠檬酸	0.05%	可乐香精	0.03%
焦糖色素	适量	余为水	

工艺流程

同配方 18。

产品特点

枸杞的主要成分有胡萝卜素、硫胺素、核黄素等，具有润肺、消暑等功效。

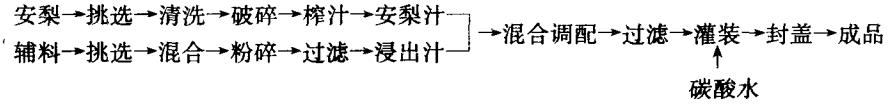
21. 安梨可乐

配方（350mL/瓶，以 1000 瓶计）

安梨汁	40L	辅料汁	30L
砂糖	30kg	磷酸	100mL
环己基氨基磺酸钠	适量	山梨酸钾及可乐香精	适量

加水定容至规定体积

工艺流程



操作要点

（1）辅料浸出汁的制备，辅料配方：灵芝 5g，甘草 7g，何首乌 7g，桂皮 3g，陈皮 3g，当归 7g，川芎 7g，枸杞 200g，将上述各种辅料挑选后粉碎，过筛，用热水回流提取 2h，趁热过滤得浸出汁。

（2）调配、灌装。按配方调配后，将配好的糖浆过滤后每瓶 50～60mL 灌装，再充碳酸水后立即封盖。

产品特点

该饮料呈红褐色，具有安梨汁的独特味道及可乐型风味，口味纯正。

质量标准

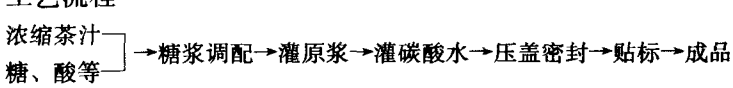
安梨原汁≥10%；可溶性固形物≥12%。

22. 茶可乐

配方

浓缩茶汁	2%～4%	砂糖	10%
苯甲酸钠	0.02%	75%磷酸	0.06%～0.075%
可乐香精	0.15%	焦糖色素	0.12%

工艺流程



23. 玫瑰茄可乐

配方

砂糖	10%	玫瑰茄	0.6%～0.8%
苯甲酸钠	0.1%	玫瑰香精和可乐香精	0.01%
L-抗坏血酸钠	0.05%	余为水	

24. 可乐饮料

配方

蔗糖	4.8kg	糖精	5.6g
水	65kg	苯甲酸钠	13g
磷酸	45g	可乐香精	65mL
焦糖	325g	加水至	1000L

25. 红枣可乐

配方

浓缩红枣汁	10kg	砂糖	60kg
磷酸（85%）	0.4kg	可乐香精	0.9kg
焦糖色	0.9kg	苯甲酸钠	0.1kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	加水至	1000L

26. 刺梨可乐

配方

浓缩刺梨汁	10kg	砂糖	50kg
柠檬酸	0.8kg	磷酸（85%）	0.6kg
焦糖色	1kg	可乐香精	1kg
糖精钠	0.12kg	加水至	1000L

27. 越橘可乐

配方

浓缩越橘汁	12kg	砂糖	60kg
磷酸（85%）	0.5kg	焦糖色	1.2kg
柠檬酸	0.5kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
苯甲酸钠	0.15kg	可乐香精	0.8kg
香料浸出液	4kg	加水至	1000L

本配方中的香料浸出液是由橘皮、豆蔻、芫荽子、甘草、陈皮等浸提所得。

28. 什锦可乐

配方

砂糖	50kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
山楂汁	5kg	草莓汁	5kg
菠萝汁	5kg	可乐香料液	5kg
焦糖色	0.8kg	可乐香精	0.6kg
苯甲酸钠	0.1kg	柠檬酸	0.4kg
加水至	1000L		

本配方中的可乐香料液是由可乐果、干古柯叶、咖啡粉等浸泡而成。制作时将可乐果、古柯叶和咖啡粉按 1∶1∶2 的比例，先将可乐果磨成细粉，放入锅中，加入原料总量 6 倍的水，加热浸泡，然后加入碎古柯叶和咖啡粉，加热至沸，保持微沸 15min 后，离火、过滤、去渣取汁，即为可乐香料液。

29. 美味可乐

配方

砂糖	60kg	糖精钠	0.14kg
磷酸（85%）	0.4kg	可乐香料液	6kg
焦糖色	0.8kg	可乐香精	0.7kg
柠檬汁	5kg	橘子汁	6kg
苯甲酸钠	0.12kg	加水至	1000L

30. 玫瑰可乐

配方

砂糖	65kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
磷酸（85%）	0.5kg	可乐香料液	5kg
玫瑰汁	10kg	柠檬酸	0.8kg
焦糖色	0.7kg	苯甲酸钠	0.1kg
可乐香精	0.5kg	加水至	1000L

31. 柠檬可乐

配方

砂糖	55kg	可乐香料液	6kg
柠檬汁	8kg	焦糖色	0.9kg
柠檬酸	0.6kg	可乐香精	0.7kg
磷酸（85%）	0.4kg	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		

32. 菠萝可乐

配方

砂糖	40kg	糖精钠	0.1kg
菠萝汁	7kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
焦糖色	0.8kg	可乐香料液	7kg
磷酸（85%）	0.5kg	可乐香精	0.6kg
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

33. 猕猴桃可乐

配方

砂糖	50kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
焦糖色	0.7kg	可乐香料液	8kg
磷酸（85%）	0.4kg	可乐香精	0.7kg
柠檬酸	0.6kg	猕猴桃汁	8kg
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

34. 香菇可乐

配方

砂糖	100kg	糖精钠	30g
蜂蜜	20kg	柠檬酸	0.5kg
磷酸（85%）	0.5kg	可乐香精	1kg
香菇浸出液	20kg	焦糖色	1kg
苯甲酸钠	0.14kg	中草药浸出液	适量
莱姆酸橙油	适量	加水至	1000L

本配方中的中草药浸出液是由下列中草药：肉桂、肉豆蔻、橘皮、薄荷叶、芫荽、姜、公丁香、白芍等共同浸提后分离得到的。

四、其他型碳酸饮料

1. 姜汁汽水（一）

配方

砂糖	8kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
柠檬酸	0.7kg	鲜姜汁	1.2kg
苯甲酸钠	0.14kg	姜黄色素	适量
姜汁香精	1kg	加水至	1000L

2. 姜汁汽水（二）

配方

砂糖	6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
柠檬酸	0.75kg	姜汁香精	0.9kg
柠檬黄	0.15kg	苯甲酸钠	0.15kg
鲜姜汁	1kg	加水至	1000L

3. 姜汁汽水（三）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	75kg	柠檬酸	0.65kg
鲜姜汁	1kg	山梨酸钾	0.15kg
焦糖色	60g	姜汁香精	0.8kg
加水至	1000L		

4. 姜汁汽水（四）

配方

砂糖	6kg	糖精钠	0.15kg
柠檬酸	0.7kg	鲜姜汁	1kg
山梨酸钾	0.15kg	柠檬黄	90g
姜汁香精	1.1kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

5. 咖啡汽水（一）

配方

砂糖	10kg	咖啡抽提液	30kg
柠檬酸	0.4kg	咖啡香精	1kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	焦糖色	2kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

6. 咖啡汽水（二）

配方

砂糖	12kg	糖精钠	0.12kg
柠檬酸	0.5kg	咖啡香精	0.8kg
焦糖色	1.5kg	苯甲酸钠	0.15kg

加水至	1000L		

7. 咖啡汽水（三）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	50kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1.5kg
柠檬酸	0.4kg	咖啡抽提液	20kg
焦糖色	1.8kg	山梨酸钾	0.14kg
咖啡香精	0.8kg	加水至	1000L

8. 咖啡汽水（四）

配方

砂糖	15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
柠檬酸	0.6kg	咖啡香精	1kg
焦糖色	1.6kg	山梨酸钾	0.15kg
加水至	1000L		

9. 蜂蜜茶叶汽水

配方

蜂蜜	60kg	花茶浸提液	20kg
焦糖色	2kg	桂花香精	1.2kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	山梨酸钾	0.12kg
加水至	1000L		

10. 蜂蜜橘汁汽水

配方

蜂蜜	40kg	浓缩橘汁（50°Bx）	10kg
柠檬酸	0.8kg	氯化钾	0.35kg
谷氨酸	0.7kg	氯化钠	0.15kg
谷氨酸钾	0.6kg	氯化镁	0.4kg
羧甲基纤维素	适量	山梨酸钾	0.14kg
橘子香精	1kg	加水至	1000L

11. 蜂蜜橘味汽水

配方

蜂蜜	60kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
柠檬酸	1kg	橘子香精	1.2kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

12. 蜂蜜王浆汽水

配方

蜂蜜	20kg	蜂王浆	8g
橘子汁	5kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1kg
苹果汁	5kg	柠檬酸	0.3kg
柠檬酸钠	50g	L-天冬氨酸钠	10g
维生素 B_2	6g	L-赖氨酸钠	5g
抗坏血酸	120g	氯化钠	50g
维生素 B_8	10g	橘花香精	0.3kg

山梨酸钾	0.14kg	尼克酰胺	0.1kg
加水至	1000L		

13. 蜂蜜咖啡汽水

配方

蜂蜜	80kg	咖啡抽提液	20kg
焦糖色	1kg	咖啡香精	0.8kg
柠檬酸	0.5kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

14. 蜂蜜可可汽水

配方

蜂蜜	60kg	可可抽提液	20kg
柠檬酸	0.6kg	可可香精	1kg
焦糖色	1.2kg	山梨酸钾	0.15kg
环己基氨基磺酸钠	0.1kg	加水至	1000L

15. 菊花汽水（一）

配方

砂糖	40kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
柠檬酸	0.4kg	抗白菊浸膏	1.2kg
菊花香精	0.8kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

16. 菊花汽水（二）

配方

蜂蜜	50kg	菊花提取液	15kg
柠檬酸	0.5kg	菊花香精	1kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

17. 巧克力汽水（一）

配方

砂糖	70kg	糖精钠	0.1kg
柠檬酸	0.3kg	巧克力香精	1.3kg
焦糖色	1.5kg	苯甲酸钠	0.15kg
环己基氨基磺酸钠	0.1kg	加水至	1000L

18. 巧克力汽水（二）

配方

蜂蜜	30kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1.2kg
柠檬酸	0.4kg	巧克力香精	1kg
焦糖色	1.2kg	脱脂奶粉	5kg
抗坏血酸	0.1kg	加水至	1000L

19. 巧克力汽水（三）

配方

砂糖	20kg	巧克力香精	1.2kg

糖精钠	0.14kg	柠檬酸	0.9kg
环己基氨基磺酸钠	0.3kg	焦糖色	0.8kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

20. 丁香汽水

配方

砂糖	70kg	柠檬酸	0.8kg
糖精钠	70g	焦糖色	0.4kg
丁香香精	0.9kg	苯甲酸钠	0.14kg
加水至	1000L		

21. 薄荷汽水

配方

砂糖	60kg	糖精钠	80g
柠檬酸	0.4kg	薄荷香精	0.7kg
果绿色素	适量	苯甲酸钠	0.14kg
加水至	1000L		

22. 薄荷橘味汽水

配方

砂糖	70kg	糖精钠	95g
薄荷脑	0.25kg	柠檬酸	0.4kg
橘子香精	0.8kg	柠檬黄	20g
靛蓝	5g	苯甲酸钠	80g
加水至	1000L		

23. 人参汽水（一）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	100kg	甘草甜素	0.15kg
人参香精	0.6kg	柠檬酸	0.5kg
人参浸提液	5kg	酒石酸	0.1kg
苯甲酸钠	0.12kg	加水至	1000L

24. 人参汽水（二）

配方

蜂蜜	70kg	柠檬酸	0.6kg
人参浸提液	6kg	人参香精	0.6kg
苯甲酸钠	0.14kg	蜂蜜香精	0.1kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg	加水至	1000L

25. 仙草汽水

配方

砂糖	80kg	葡萄糖	40kg
柠檬酸	0.4kg	仙草浸出液	10kg
蜂蜜香精	0.4kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

26. 金银花汽水

配方

砂糖	60kg	金银花浸提液	10kg
柠檬酸	0.4kg	苯甲酸钠	0.12kg
糖精钠	0.1kg	菊花浸出液	5kg
加水至	1000L		

27. 红茶汽水

配方

红茶汁	60kg	糖精钠	0.1kg
砂糖	120kg	柠檬酸	0.4kg
苯甲酸钠	0.15kg	焦糖色	0.5kg
香精	0.6kg	加水至	1000L

28. 绿茶汽水

配方

绿茶汁	60kg	糖精钠	0.14kg
砂糖	100kg	柠檬酸	0.35kg
香精	0.6kg	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		

29. 酒味汽水（一）

配方

啤酒花麦芽汁（20°Bx）	200kg	砂糖	20kg
柠檬汁	1kg	柠檬酸	0.6kg
乳酸（85%）	0.3kg	焦糖色	0.2kg
啤酒花香精	0.12kg	柠檬酸钠	8g
柠檬香精	0.4kg	加水至	1000L

30. 酒味汽水（二）

配方

无酒花麦芽汁（10°Bx）	250kg	焦糖色	0.2kg
砂糖	15kg	橘子香精	0.3kg
橘子汁	1kg	柠檬酸	0.1kg
乳酸（85%）	0.25kg	柠檬酸钠	10g
加水至	1000L		

31. 花粉汽水

配方

花粉浸提液	20kg	蜂蜜香精	0.5kg
蜂蜜	60kg	柠檬酸	0.4kg
砂糖	40kg	维生素 B_2	适量
苯甲酸钠	0.12kg	加水至	1000L

32. 花粉果汁汽水

配方

花粉浸提液	30kg	果汁	15kg

蜂蜜	40kg	水果香精	0.8kg
蜂蜜香精	0.6kg	山梨酸钾	0.12kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	加水至	1000L

33. 咸味汽水（盐汽水）

配方

砂糖	14kg	精盐	3.5kg
柠檬酸	1kg	糖精钠	0.15kg
薄荷香精	0.1kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

34. 甜菊汽水

配方

甜叶菊浸提液	10kg	甜菊香精	0.8kg
砂糖	30kg	蜂蜜	6kg
甜叶菊苷	0.2kg	柠檬酸	0.8kg
山梨酸钾	0.15kg	加水至	1000L

35. 乳味汽水

配方

砂糖	10kg	柠檬酸	0.5kg
环己基氨基磺酸钠	0.3kg	柠檬酸钠	0.1kg
糖精钠	0.1kg	牛乳香精	1.2kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

36. 菠萝酸乳汽水

配方

砂糖	60kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.4kg
菠萝香精	0.8kg	柠檬酸	0.8kg
酸乳香精	0.4kg	酒石酸	0.1kg
乳酸	0.3kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

37. 草莓酸乳汽水

配方

砂糖	20kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
草莓香精	0.8kg	酸乳香精	0.4kg
柠檬酸	0.5kg	乳酸	0.4kg
柠檬酸钠	0.2kg	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		

38. 甜橙酸乳汽水

配方

砂糖	40kg	糖精钠	0.12kg
环己基氨基磺酸钠	0.2kg	柠檬酸	0.8kg
甜橙香精	0.7kg	乳酸	0.2kg
酸乳香精	0.5kg	苯甲酸钠	0.15kg

加水至	1000L		

39. 香蕉酸乳汽水

配方

砂糖	50kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
香蕉香精	0.8kg	柠檬酸	1kg
酸乳香精	0.4kg	乳酸	0.2kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

40. 哈密瓜酸乳汽水

配方

砂糖	50kg	哈密瓜汁	10kg
哈密瓜香精	0.6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.4kg
酸乳香精	0.5kg	柠檬酸	0.8kg
乳酸	0.2kg	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		

41. 芒果酸乳汽水

配方

砂糖	30kg	糖精钠	0.14kg
芒果香精	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
酸乳香精	0.3kg	柠檬酸	0.8kg
苯甲酸钠	0.14kg	乳酸	0.2kg
芒果汁	8kg	加水至	1000L

42. 杨梅酸乳汽水

配方

砂糖	40kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.4kg
杨梅香精	0.6kg	杨梅汁	8kg
酸乳香精	0.5kg	柠檬酸	0.7kg
苯甲酸钠	0.15kg	乳酸	0.2kg
加水至	1000L		

43. 山楂酸乳汽水

配方

砂糖	45kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
山楂汁	6kg	柠檬酸	0.8kg
山楂香精	0.7kg	乳酸	0.2kg
酸乳香精	0.4kg	糖精钠	0.1kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

44. 桂花酸乳汽水

配方

砂糖	30kg	糖精钠	0.15kg
桂花香精	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.25kg
酸乳香精	0.5kg	柠檬酸	0.8kg
苯甲酸钠	0.15kg	乳酸	0.3kg

桂花浸提液	8kg	加水至	1000L

45. 银杏酸乳汽水

配方

砂糖	40kg	糖精钠	0.1kg
银杏叶浸提液	10kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.2kg
银杏香精	0.7kg	柠檬酸	0.7kg
酸乳香精	0.4kg	苯甲酸钠	0.15kg
乳酸	0.2kg	加水至	1000L

46. 猕猴桃酸乳汽水

配方

砂糖	35kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
猕猴桃汁	10kg	柠檬酸	0.8kg
猕猴桃香精	0.8kg	乳酸	0.2kg
酸乳香精	0.6kg	苯甲酸钠	0.15kg
加水至	1000L		

47. 强化汽水（一）

配方

砂糖	70kg	抗坏血酸	0.6kg
糖精钠	80g	硫酸亚铁	0.25kg
柠檬酸	1kg	维生素 B_2	20g
橘子香精	1kg	加水至	1000L

48. 强化汽水（二）

配方

半乳糖	35kg	砂糖	40kg
果糖	20kg	磷酸	0.5kg
磷酸镁	0.42kg	磷酸二氢钠	0.35kg
L-天门冬氨酸钾	1.6kg	柠檬酸	1kg
越橘浸提液	6kg	加水至	1000L

49. 强化汽水（三）

配方

半乳糖	36kg	磷酸	0.5kg
果糖	20kg	柠檬酸	1kg
磷酸镁	0.4kg	氢化麦芽糖浆	45kg
越橘浸提液	7kg	磷酸二氢钠	0.35kg
L-天门冬氨酸钾	1.4kg	加水至	1000L

50. 强化汽水（四）

配方

半乳糖	40kg	谷氨酸钾	1.4kg
砂糖	60kg	磷酸二氢钠	0.35kg
磷酸	0.5kg	柠檬酸	1kg
碳酸镁	0.42kg	L-天门冬氨酸钾	0.9kg

越橘浸提液	6kg	加水至	1000L

51. 强化汽水（五）

配方

半乳糖	40kg	氯化钠	0.15kg
砂糖	40kg	氯化钾	0.3kg
果糖	15kg	L-天门冬氨酸钾	1kg
柠檬酸	1kg	越橘浸提液	7kg
氯化镁	0.42kg	磷酸氢二钾	0.7kg
加水至	1000L		

52. 强化汽水（六）

配方

半乳糖	40kg	氯化钠	0.15kg
砂糖	60kg	氯化镁	0.4kg
谷氨酸	0.75kg	磷酸氢二钾	0.7kg
L-天门冬氨酸钾	0.6kg	柠檬酸	1kg
越橘浸提液	5kg	加水至	1000L

53. 强化汽水（七）

配方

半乳糖	40kg	磷酸	0.5kg
砂糖	60kg	柠檬酸	1kg
L-天门冬氨酸钾	0.8kg	谷氨酸钾	1.4kg
碳酸镁	0.4kg	磷酸二氢钠	0.4kg
越橘浸提液	6kg	加水至	1000L

54. 强化汽水（八）

配方

砂糖	70kg	柠檬酸	2kg
抗坏血酸	0.8kg	柠檬酸钠	0.1kg
维生素 B_2	20g	羧甲基纤维素钠	0.3kg
磷酸三钙	80g	橘子香精	0.4kg
加水至	1000L		

55. 强化汽水（九）

配方

低聚果糖	35kg	三氯蔗糖	0.2kg
抗坏血酸	0.9kg	苯甲酸钠	0.1kg
橘子香精	0.8kg	胭脂红	10g
加水至	1000L		

56. 强化汽水（十）

配方

葡萄糖酸锌	2.4kg	柠檬酸	1.4kg
蜂蜜	80kg	砂糖	40kg
氨基酸	3kg	香精	1kg

加水至	1000L		

57. 强化汽水（十一）

配方

砂糖	70kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
柠檬酸	1kg	抗坏血酸	0.6kg
酒石酸	0.4kg	磷酸三钙	0.1kg
苯甲酸钠	0.1kg	胭脂红	20g
葡萄香精	0.5kg	亮蓝	8g
加水至	1000L		

58. 强化汽水（十二）

配方

砂糖	40kg	苹果酸钙	10kg
柠檬酸钙	10kg	乳酸钙	10kg
蜂蜜	20kg	苹果酸	0.8kg
果汁	20kg	加水至	1000L

59. 强化汽水（十三）

配方

砂糖	50kg	果糖	50kg
柠檬酸	1.2kg	谷氨酸	0.7kg
维生素 B_1	60g	抗坏血酸	0.4kg
维生素 B_6	50g	L-天门冬氨酸	1kg
香草香精	0.8kg	加水至	1000L

60. 强化汽水（十四）

配方

果糖	20kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1.2kg
乳酸钙	8kg	柠檬汁	15kg
柠檬酸钙	8kg	橘子汁	30kg
苹果酸钙	8kg	山梨酸钾	0.15kg
加水至	1000L		

61. 强化汽水（十五）

配方

低聚糖	80kg	柠檬酸	1.4kg
亮氨酸	5.8kg	柠檬酸钠	0.4kg
异亮氨酸	2.8kg	氯化钾	0.1kg
缬氨酸	3.6kg	氯化钠	0.3kg
磷酸二氢钠	0.1kg	磷酸二氢钾	0.1kg
碳酸氢钠	0.1kg	香精	0.4kg
加水至	1000L		

62. 强化汽水（十六）

配方

低聚糖	70kg	缬氨酸	6kg

果糖	20kg	柠檬酸	0.3kg
亮氨酸	8kg	柠檬酸钠	0.1kg
异亮氨酸	6kg	香精	0.4kg
加水至	1000L		

63. 强化汽水（十七）

配方

砂糖	20kg	乳酸铁	0.6kg
浓缩果汁	10kg	氯化铁	0.2kg
柠檬酸	1kg	碳酸氢钠	0.8kg
水果香精	1kg	加水至	1000L

64. 强化汽水（十八）

配方

果葡糖浆（75°Bx）	60kg	柠檬酸	1.4kg
乳酸铁	0.6kg	维生素 B_2	10g
氯化铁	0.1kg	维生素 B_6	20g
铁柠檬酸钠	0.5kg	抗坏血酸	60g
香精	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
加水至	1000L		

65. 强化汽水（十九）

配方

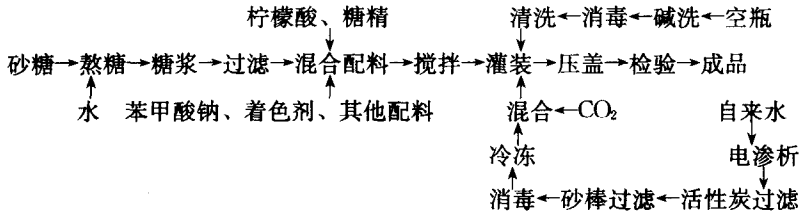
蜂蜜	20kg	抗坏血酸	0.6kg
砂糖	40kg	维生素 E	50g
维生素 B_2	10g	柠檬酸	1.2kg
胡萝卜汁	15kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
蜂蜜香精	1kg	加水至	1000L

66. 盐汽水

配方（容量350mL）

砂糖	5.2g	柠檬酸	0.23g
糖精、苯甲酸钠	各0.05g	香精	0.23mL
食盐	1.75g		

工艺流程



操作方法

（1）溶糖。溶糖最好采用蒸汽夹层锅，溶解的糖液色泽浅，透明度好。

（2）配料。配料前按配方要求将糖精、柠檬酸、防腐剂、着色剂等原料预先溶解，过滤。在配料中应注意苯甲酸钠不能和柠檬酸同时放入，否则会引起絮状沉淀。香精应在最后放入。

（3）洗瓶。浸瓶→碱洗→刷瓶→冲瓶。

（4）汽水混合。汽水混合机的作用原理是将处理过的冷冻水，由活塞送入混合筒内，筒内保持有一定压力的二氧化碳气体，冷冻水即在压力喷雾中吸收二氧化碳形成碳酸水。

（5）灌装与压盖。灌装后用输送带送入灌水机，冲入碳酸水，使糖浆和碳酸水充分混合均匀，立即压盖。压盖前瓶盖要进行紫外线或75%酒精喷射消毒。

67. 甜菊汽水

配方（以1000kg产品计）

砂糖	30kg	柠檬酸	0.5kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	蜂蜜	6kg
甜菊叶	1.5kg	柠檬黄	0.05kg
苯甲酸钠	0.2kg	胭脂红	0.1kg
香精	0.5kg	余为水	

68. 果汁清凉汽水

配方

砂糖	90g	柠檬酸	2.5g
红葡萄酒（酒精含量13%）	75mL	果汁	100g
葡萄果皮色素	0.5g	天然葡萄增香剂	1g
加水至	1000mL		

69. 电解质碳酸饮料

配方

葡萄糖	71.3kg	柠檬酸	0.93kg
氯化钠	0.2kg	糖精钙盐	60g
着色剂	适量	砂糖	68kg
柠檬酸钠	0.3kg	果汁	30kg
调味品	适量	加水至	1000L

70. 电解质饮料

配方（以1000mL产品计）

砂糖	55g	葡萄糖	10g
柠檬酸	1.2g	硫酸镁	0.25g
乳酸钙	0.7g	柠檬酸钠	0.6g
氯化钾	0.37g	磷酸钠	0.6g
浓缩果汁	80g	抗坏血酸	0.1g
维生素B族*	6mg	烟酸	2mg
稳定剂	1g	余为水	

* 维生素B族包括维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6。

产品特点

该饮料是根据钢铁工人的工作特点和生理需求，有针对性的强化一定剂量的矿物质和维生素，经科学配方精心调配而成，它可使饮用者短时间内获得大量能量、水分、适量微量元素和维生素，以维持机体内各种营养素的平衡。

71. 汽奶

配方

鲜牛奶	30%～40%	砂糖	8%
柠檬酸盐	0.2%	复合稳定剂	0.25%～0.30%
复合磷酸盐	0.2%	苯甲酸钠	0.02%
奶油香精	适量	余为水	

工艺流程

牛奶→过滤→脱脂→杀菌
砂糖、处理水→化糖→过滤
→调配→均质→冷却→脱气→碳酸化→等压灌装→封口→成品

产品特点

汽奶是碳酸饮料中的一个新品种，它既具有牛奶的营养成分，又具备碳酸饮料特有的消暑、解渴、利口、降温等特点。

72. 菠萝奶味汽水

配方

砂糖	65kg	柠檬酸	0.8kg
酒石酸	0.15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（50倍）	0.4kg
苯甲酸钠	0.15kg	糖精钠	60g
乳化菠萝酸奶香精	1kg	加水至	1000L

73. 覆盆子碳酸饮料

配方（按100kg计）

覆盆子澄清原料	10kg	砂糖	6.7kg
环己基氨基磺酸钠	10g	柠檬酸	100g
食用红色素	0.05g/kg	苯甲酸钠	0.04kg

余为水

工艺流程

CO_2
↓
饮用水→水处理→冷却→汽水混合→碳酸水→灌装→产品
↑
覆盆子原汁→果汁糖浆

74. 金银花汽水

配方

果葡糖浆(75°Bx,果糖42%)	100kg	柠檬酸	0.35kg
金银花汁（1∶1）	5kg	苯甲酸钠	0.2kg
菊花浸膏	0.5kg	加水至	1000L

75. 啤酒风味的碳酸饮料

配方

无酒花麦芽汁（10°Bx）	2.5L	砂糖	150g
柠檬酸	0.2g	橘子汁	6mL
橘子香精	3mL	85%乳酸	2.17mL
柠檬酸钠	0.07g	碳酸水	7.5L
焦糖色	1.78g		

操作要点

将上述配方中原料混合均匀，冷却到0℃后，用硅藻土作助滤剂过滤，在所得滤液中加入7.5L脱气的冷水，压入二氧化碳（372.4kPa），灌装，即得成品。

76. 啤酒香无酒精汽水

配方

加酒花麦芽汁汽水（20°Bx）	6.5L	精制糖	0.65kg
柠檬汁	19.5mL	柠檬酸	0.65g
柠檬香精	9.75mL	乳酸	7.7mL
柠檬酸钠	0.234g	焦糖色	5.77g
啤酒花香精	4.06mL	水	26L

操作要点

在啤酒花麦芽糖汁中加砂糖，使其溶解，再加入啤酒花香精、焦糖、柠檬汁、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠充分搅拌，混合后液体的pH为3.9，然后将混合液冷却至0℃，以硅藻土为助滤剂进行过滤。在所得滤液中加入煮沸后脱气的冷水（0～2℃），压入二氧化碳（372.4kPa），灌装，即得成品。

77. 无醇啤酒碳酸饮料（一）

配方

加酒花煮麦汁（20°Bx）	6.5L	砂糖	650g
柠檬酸	0.65g	柠檬汁	19.5mL
柠檬香精	9.75mL	柠檬汽水香精	0.3mL
乳酸（75%）	7.07mL	柠檬酸钠	0.234g
焦糖	5.77g	酒花香精	4.06mL
水	26L		

78. 无醇啤酒碳酸饮料（二）

配方

无酒花麦芽汁（10°Bx）	2.5L	砂糖	100g
柠檬酸	0.2g	橙汁	6mL
橙香精	3mL	乳酸（85%）	2.17mL
柠檬酸钠	0.07g	焦糖	1.78g
脱气水	7.5L		

第二节 果 汁 饮 料

一、果 汁 饮 料

1. 橘子汁（一）

配方

5倍浓缩橘子汁	50kg	砂糖	90kg
柠檬酸	2.5kg	抗坏血酸	0.5kg
三聚磷酸钠	1kg	精制橘子油	0.1kg
山梨酸钾	0.24kg	着色剂	适量

加水至	1000L

工艺流程

糖、酸等辅料 离子交换←过滤←水　　洗净←空罐

↓ ↓　　↓

杀菌浓缩果汁→调配→均质→脱气→瞬间杀菌→灌装→封口→液位检查→冷却→真空度检测→包装→成品

2. 橘子汁（二）

配方

鲜橘汁	400kg	砂糖	85kg
柠檬酸	1.8kg	异抗坏血酸	0.4kg
三聚磷酸钠	1kg	精制橘子油	0.1kg
山梨酸钾	0.2kg	乳化橘子香精	0.5kg
加水至	1000L		

工艺流程

同配方 1。

3. 柑橘类果汁

配方

冷冻浓缩橘汁（58°Bx）	103.2kg	转化糖浆（76°Bx）	74.7kg
黄原胶	0.4kg	CMC	0.8kg
苯甲酸钠	0.36kg	加水至	1000L

工艺流程

冷冻浓缩橘汁→解冻→调配→均质→瞬时杀菌→灌装→压盖→检验→成品

↑

糖、酸等辅料

4. 柑橘果汁饮料

配方

1/5 浓缩柑橘汁	315kg	砂糖	240kg
柠檬酸	3kg	香精	4.5kg
纯水调整至	3000kg		

工艺流程

离子软化←过滤←原水

↓

杀菌浓缩汁→调配→均质→脱气→瞬时杀菌→灌装→压盖→成品

↑

柠檬酸等辅料

质量标准

糖度 13.2°Bx，酸度 0.6%，维生素 C>10.0mg/100mg，灰分>0.1g/100mg。

5. 柑橘果汁清凉饮料（一）

配方（以 3000kg 成品计）

柑橘浆	360kg	砂糖	330kg
柠檬酸	9kg	香精	4.5kg
纯水调至	3000kg		

工艺流程

同配方 4。

质量标准

糖度 12°Bx，酸度 0.4%，抗坏血酸>2.0mg/100g，灰分>0.02g/100g。

6. 柑橘果汁清凉饮料（二）

配方

1/5 浓缩柑橘汁	190kg	砂糖	260kg
柠檬酸	2kg	香精	4.5kg
水调至	3000kg		

工艺流程

同配方 4。

质量标准

糖度 11.8°Bx，酸度 0.37%，抗坏血酸>6.0mg/100g，灰分≥0.06g/100g。

7. 温州蜜柑果汁饮料

配方

温州蜜柑	50%	砂糖	8%
柠檬酸	0.1%	香精	0.08%
加水至	100%		

工艺流程

同配方 4。

注意事项

温州蜜柑为浙江、四川等地产，肉色深橙红色，组织较紧密，风味浓，甜酸适口。

8. 红橘果汁清凉饮料

配方

红橘果汁	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.06%	香精	0.06%
加水至	100%		

工艺流程

同配方 4。

注意事项

红橘为四川江津、万县等地产，汁多。

9. 锦橙果汁清凉饮料

配方

锦橙浆	12%	砂糖	11%
柠檬酸	0.3%	香精	0.05%
加水至	100%		

工艺流程

同配方 4。

注意事项

锦橙为四川江津产，橙黄色，酸甜适度，味浓汁多，微具香气，是适合加工果汁饮料的甜橙类优良品种。

10. 雪橙果汁饮料

配方

1/5浓缩雪橙汁	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.1%	香精	0.05%
加水至	100%		

工艺流程

同配方4。

注意事项

雪橙为广东和福建等地产，风味浓厚，酸甜适度，具有特别果香，是适合加工果汁饮料的甜橙类优良品种。

11. 茯苓夏橙果肉饮料

配方

茯苓夏橙浆	50%	砂糖	10%
柠檬酸	0.02%	香精	0.08%
加水至	100%		

工艺流程

同配方4。

注意事项

茯苓夏橙为四川、重庆等地产，橙黄色，肉汁柔软多汁，酸甜适口，是适合加工果汁饮料的甜橙类优良品种。

12. 橙汁

配方

橙汁（12°Bx）	20%	砂糖	6%
环己基氨基磺酸钠	0.06%	柠檬酸	0.08%
柠檬酸钠	0.08%	橙香精	0.04%
加水至	100%		

工艺流程

同配方3。

13. 橘汁饮料（一）

配方

浓缩橘汁（50°Bx）	30kg	橘子香精	0.6kg
砂糖	120kg	苯甲酸钠	60g
柠檬酸	0.8kg	亚硫酸钠	20g
加水至	1000L		

14. 橘汁饮料（二）

配方

橘子原汁	300kg	柠檬酸	0.75kg
砂糖	110kg	橘色粉	20g
橘子香精	1kg	加水至	1000L

15. 橘汁饮料（三）

配方

浓缩橘汁（50°Bx）	35kg	橘子香精	1kg
砂糖	100kg	橘色粉	25g
柠檬酸	1kg	安息香酸钠	0.25kg
阿拉伯树胶	0.5kg	加水至	1000L

16. 橘汁饮料（四）

配方

浓缩橘汁（40°Bx）	50kg	山梨酸钾	0.24kg
砂糖	90kg	精制橘子油	0.1kg
柠檬酸	2kg	三聚磷酸钠	1kg
抗坏血酸	0.5kg	橘红色素	25g
加水至	1000L		

17. 橘汁饮料（五）

配方

鲜橘汁	420kg	橘子油	0.1kg
砂糖	85kg	橘子香精	0.5kg
柠檬酸	1.8kg	山梨酸钾	0.2kg
三聚磷酸钠	1kg	抗坏血酸	0.5kg
加水至	1000L		

18. 橘汁饮料（六）

配方

浓缩橘汁（50°Bx）	50kg	异构糖	80kg
砂糖	60kg	苹果酸	0.3kg
柠檬酸	2.4kg	脯氨酸	0.16kg
柠檬酸钠	0.1kg	天门冬氨酸钠	0.1kg
谷氨酸钠	0.04kg	橘子香精	1kg
抗坏血酸	0.3kg	β-胡萝卜素液	1kg
加水至	1000L		

19. 橘汁饮料（七）

配方

浓缩橘汁（60°Bx）	40kg	抗坏血酸	1kg
玉米糖浆	120kg	橘子油	0.4kg
柠檬酸	1kg	反丁烯二酸	3kg
着色剂	适量	加水至	1000L

20. 橘汁饮料（八）

配方

柑橘浆	100kg	柠檬酸	1.6kg
砂糖	120kg	橘子香精	1kg
黄原胶	0.4kg	山梨酸钾	0.2kg
羧甲基纤维素钠	0.8kg	加水至	1000L

21. 柑橘露（一）

配方

浓缩橘汁（60°Bx）	100kg	苯甲酸钠	0.8kg
转化糖浆（70°Bx）	50kg	亚硫酸钠	适量
柠檬酸	2kg	橘子香精	2.5kg
砂糖	200kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

22. 柑橘露（二）

配方

浓缩橘汁（65°Bx）	120kg	苹果酸	3kg
柑橘浆	60kg	橘子香精	5kg
砂糖	100kg	甜橙油	0.5kg
柠檬酸	5kg	加水至	1000L

23. 橙汁饮料（一）

配方

浓缩橙汁（60°Bx）	80kg	β-胡萝卜素	0.4kg
砂糖	110kg	甜橙香精	1kg
柠檬酸	3kg	抗坏血酸	0.3kg
苯甲酸钠	0.3kg	加水至	1000L

24. 橙汁饮料（二）

配方

甜橙原汁	300kg	柠檬酸	2kg
蜂蜜	40kg	砂糖	80kg
山梨酸钾	0.2kg	羧甲基纤维素钠	1kg
甜橙香精	1.2kg	加水至	1000L

25. 粒粒橘汁饮料

配方

橘子原汁	150kg	橘子油	0.2kg
橘粒	100kg	黄原胶	0.8kg
砂糖	80kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	0.4kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
日落黄	适量	加水至	1000L

26. 粒粒橙汁饮料

配方

甜橙原汁	200kg	苯甲酸钠	0.2kg
橙砂囊	100kg	琼脂	1.5kg
柠檬酸	0.3kg	日落黄	适量
甜橙香精	0.8kg	加水至	1000L

27. 粒粒柠檬汁饮料

配方

柠檬原汁	100kg	山梨酸钾	0.2kg

柠檬砂囊	90kg	柠檬香精	1kg
砂糖	90kg	葡萄糖	30kg
柠檬酸	2kg	琼脂	1.2kg
柠檬酸钠	0.5kg	加水至	1000L

28. 柠檬汁

配方

柠檬原汁	300kg	琼脂	1.2kg
砂糖	120kg	抗坏血酸	0.3kg
柠檬酸	1.8kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬香精	1kg	加水至	1000L

29. 柠檬果汁清凉饮料

配方

柠檬汁	10%	砂糖	10%
柠檬酸	0.02%	香精	0.05%
加水至	100%		

工艺流程

同配方 4。

注意事项

柠檬为我国广西、广东等地产，肉脆多汁，酸味强，有佳香，适合制造果汁饮料。

30. 柠檬汁饮料

配方

柠檬汁	50L	卡拉原胶	0.1kg
抗坏血酸钠	0.1kg	抗坏血酸	0.1kg
琼脂	0.1kg	砂糖	140kg
焦糖色	1.5kg	苯甲酸钠	0.45kg
加水至	1000L		

工艺流程

同配方 4。

31. 菠萝汁饮料（一）

配方（以 1000kg 产品计）

菠萝汁	624kg	砂糖	95kg
菠萝香精	0.3kg		

工艺流程

菠萝汁→调配→脱气→均质→杀菌→热灌装→密封→冷却→成品

32. 菠萝汁饮料（二）

配方（以 1000kg 产品计）

菠萝汁	312kg	砂糖	120kg
柠檬酸	1kg	菠萝香精	0.25kg

工艺流程

同配方 31。

33. 菠萝汁饮料（三）

配方

菠萝原汁	400kg	砂糖	105kg
柠檬酸	2.5kg	抗坏血酸	0.5kg
三聚磷酸钠	0.2kg	柠檬酸钠	0.2kg
着色剂	适量	焦糖色	1.5kg
菠萝香精	1kg	山梨酸钾	0.45kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

工艺流程

同配方31。

34. 菠萝汁饮料（四）

配方

菠萝原汁	300kg	菠萝香精	1.5kg
砂糖	130kg	柠檬黄	30g
柠檬酸	2.4kg	加水至	1000L

35. 菠萝汁饮料（五）

配方

菠萝原汁	400kg	柠檬酸钠	0.2kg
砂糖	105kg	山梨酸钾	0.3kg
柠檬酸	2.2kg	抗坏血酸	0.5kg
三聚磷酸钠	0.2kg	着色剂	适量
菠萝香精	1kg	加水至	1000L

36. 菠萝汁饮料（六）

配方

浓缩菠萝汁（60°Bx）	80kg	菠萝香精	1.2kg
砂糖	110kg	羧甲基纤维素钠	1kg
柠檬酸	1.2kg	抗坏血酸	0.4kg
苹果酸	0.8kg	加水至	1000L

37. 菠萝汁饮料（七）

配方

菠萝浆	300kg	羧甲基纤维素钠	0.8kg
砂糖	80kg	菠萝香精	1.2kg
蜂蜜	30kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	1.8kg	抗坏血酸	0.4kg
柠檬黄	适量	加水至	1000L

38. 菠萝汁饮料（八）

配方

菠萝汁（12°Bx）	30%	砂糖	4%
环己基氨基磺酸钠	0.04%	柠檬酸	0.1%

工艺流程

同配方31。

39. 菠萝汁饮料（九）

配方

菠萝汁（12°Bx）	40%	砂糖	3%
环己基氨基磺酸钠	0.04%	柠檬酸	0.1%

工艺流程

同配方 31。

40. 香蕉汁饮料（一）

配方

香蕉浆	400kg	香蕉香精	0.6kg
砂糖	90kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	0.5kg	抗坏血酸	0.5kg
卡拉胶	1.5kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

41. 香蕉汁饮料（二）

配方

香蕉原汁	300kg	香蕉香精	0.8kg
砂糖	100kg	抗坏血酸	0.4kg
柠檬酸	0.6kg	着色剂	适量
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

42. 香蕉汁饮料（三）

配方

香蕉浆	10%	砂糖	8%
柠檬酸	0.4%		

工艺流程

香蕉浆→调配→脱气→均质→杀菌→热灌装→封盖→冷却→成品

43. 香蕉汁饮料（四）

配方

香蕉浆	450kg	砂糖	86kg
柠檬酸	0.3kg	异抗坏血酸钠	0.5kg
卡拉胶	1.5kg	着色剂	适量
山梨酸钾	0.24kg	香蕉香精	0.5kg
加水至	1000L		

工艺流程

同配方 42。

44. 香蕉汁饮料（五）

配方

香蕉清汁	15%	砂糖	8%
山梨酸钾	0.02%	三聚磷酸钠	0.06%

工艺流程

原料选择→剥皮→护色与切分→打浆→加热→酶处理→粗滤→澄清→钝化酶→精滤→调配→脱气

→装瓶→灭菌→冷却→成品

操作要点

（1）剥皮。沸水中热烫1min，果皮刚由黄色变为绿色，则手工剥皮。

（2）护色。护色处理是在0.5%亚硫酸氢钠，0.05%抗坏血酸溶液中浸泡5～10min，打浆时再加入0.05%柠檬酸。

（3）杀酶。打浆后将香蕉快速加热至85℃，保持15s。

（4）酶解。冷却至酶作用温度（45℃），加入果胶酶。

（5）粗滤、澄清。粗滤后，加入蜂蜜进行澄清处理。

（6）精滤。抽取上清汁加入0.2%硅藻土静置30min后过滤。

45. 苹果饮料

配方（以1000kg产品计）

1/4浓缩苹果汁	125kg	砂糖	75kg
柠檬酸	2kg	抗坏血酸	0.5kg

工艺流程

苹果原料→选果→洗果→破碎→榨汁→粗滤→瞬间杀菌→冷却→离心分离→澄清→过滤→真空浓缩→调配→均质→脱气→瞬间杀菌→灌装→压盖→倒转→检验→成品

注意事项

苹果主要产区为山东、辽宁、陕西等省，我国苹果的品种很多，主要有国光、红玉、青香蕉、金冠、富士等，它们均为适合加工果汁饮料的原料。

46. 苹果汁饮料（一）

配方

苹果原汁	400kg	苹果香精	0.8kg
砂糖	100kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	1kg	抗坏血酸	0.6kg
苹果酸	1.2kg	加水至	1000L

47. 苹果汁饮料（二）

配方

浓缩苹果汁（60°Bx）	50kg	苹果香精	1.2kg
砂糖	90kg	苯甲酸钠	0.2kg
蜂蜜	20kg	焦糖色	1kg
柠檬酸	1.5kg	抗坏血酸	0.3kg
加水至	1000L		

48. 苹果汁饮料（三）

配方

苹果浆	200kg	山梨酸钾	0.2kg
砂糖	80kg	苹果香精	1kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	焦糖色	1.2kg
柠檬酸	1.5kg	抗坏血酸	0.5kg
加水至	1000L		

49. 苹果汁饮料（四）

配方

浓缩苹果汁（60°Bx）	60kg	山梨酸钾	0.2kg
砂糖	90kg	苹果酸	1kg
柠檬酸	2kg	抗坏血酸	0.6kg
苹果香精	1.2kg	加水至	1000L

50. 苹果汁饮料（五）

配方

70°Bx 浓缩苹果汁	50%	砂糖	13.5%
苹果酸	0.25%	香精	0.055%

工艺流程

70°Bx 浓缩苹果汁稀释
砂糖、苹果酸 → 调配→过滤→灌装→灭菌→成品

51. 苹果汁饮料（六）

配方

1/6 苹果浓缩汁（72°Bx）	25%	砂糖	3%
环已基氨基磺酸钠	0.05%	柠檬酸	0.1%
苹果香精	0.05%		

工艺流程

同配方 50。

52. 10%的苹果原汁饮料

配方

浓缩苹果汁	14kg	天然苹果香精	4.5kg
砂糖	61kg	糖精钠	50g
柠檬酸	1.5kg	焦糖色	适量
异抗坏血酸钠	0.2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

53. 天然蛇果汁饮料

配方

原果汁	120kg	砂糖	75kg
果葡糖浆	25kg	柠檬酸	1.1kg
苹果酸	0.5kg	CMC-Na	1kg
黄原胶	0.6kg	抗坏血酸	0.5kg
苹果香精	0.6kg	乙基麦芽酚	5～10g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

54. 蛇果汁饮料

配方

浓缩蛇果汁（50°Bx）	80kg	黄原胶	1.6kg
砂糖	60kg	苹果香精	0.8kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1kg	抗坏血酸	0.5kg
柠檬酸	1kg	乙基麦芽酚	10g

苹果酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

55. 甜苹果汁

配方

苹果原汁	400kg	砂糖	90kg
柠檬酸	2kg	苹果酸	0.7kg
蜂蜜	10kg	异抗坏血酸钠	0.2kg
苹果香精	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

56. 苹果高纤维饮料

配方

苹果方块	100kg	葡萄糖	15kg
柠檬酸	500g	抗坏血酸	200g
水	180kg		

产品特点

具有苹果的香味和柔润的口感。

57. 芒果汁饮料（一）

配方

浓缩芒果汁（40°Bx）	80kg	芒果香精	0.6kg
砂糖	60kg	橙色素	适量
果葡糖浆	80kg	黄色素	适量
柠檬酸	1.5kg	抗坏血酸	0.4kg
柠檬酸钠	0.3kg	山梨酸钾	0.15kg
加水至	1000L		

58. 芒果汁饮料（二）

配方

芒果原汁	400kg	芒果香精	0.6kg
砂糖	70kg	苹果酸	0.5kg
柠檬酸	1kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸钠	0.2kg	抗坏血酸	0.5kg
加水至	1000L		

59. 芒果汁饮料（三）

配方

绵白糖（或砂糖）	55kg	果葡糖浆	80kg
浓缩芒果汁（37.5°Bx）	60L	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.3kg
抗坏血酸	0.2kg	柠檬酸钠	0.3kg
柠檬酸	1.5kg	香精	0.55kg
黄色素（1%溶液）	0.4L	橙色素（1%溶液）	0.4L
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

60. 芒果汁饮料（四）

配方

芒果原汁	300kg	砂糖	100kg

柠檬酸	0.65kg	苹果酸	0.5kg
抗坏血酸	0.5kg	柠檬酸钠	0.2kg
芒果香精	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

61. 澄清猕猴桃汁

工艺流程

原料处理→破碎→榨汁→预热→澄清→过滤→调配→杀菌→包装→冷却

操作要点

(1) 原料处理 选择新鲜、充分成熟、后熟发软的果实，剔除发酵变质、病虫害的青硬果实，但形状大小不限，将果实表面的泥沙、脏物用洗涤水清洗干净，农药残留量大的，要用稀盐酸或含氯水充分洗涤。

(2) 破碎 破碎可提高出汁率，但破碎程度要适当，过分破碎会造成榨汁困难，反而降低出汁率，常用的破碎设备有辊式破碎机，筛孔直径为0.7～0.8mm。

(3) 榨汁 将猕猴桃浆入压榨机压榨取汁，常用的压榨机有螺旋压榨机、液压压榨机等。

(4) 预热 将榨出的汁液立即进行预热处理，可加热到90℃，保温8～10s。以抑制酶类活性和降低果汁黏度，如果汁黏度过大，可在预热前加适量水稀释。

(5) 澄清、过滤 澄清时一般要加入澄清剂，如采用果胶酶和其他方法相配合。每吨猕猴桃汁一般用干酶制剂2～4kg，将预热果汁冷却至32～37℃时，加入酶制剂，搅拌均匀，静置3～5h，悬浮物即可凝聚下沉，若加入0.2%的硅藻土，其澄清效果会更好。然后用过滤机过滤出清汁来。

(6) 调配、杀菌 将猕猴桃汁调整好糖酸比后进行超高温瞬时杀菌，杀菌条件为121～125℃，保温5～8s。

(7) 包装、冷却 将杀菌果汁迅速进行灌装、封口，然后尽快冷却至常温。

产品特点

色泽呈淡黄绿色，澄清透明，甜酸适口，具有猕猴桃应有的芳香，营养丰富。

62. 混浊猕猴桃汁

工艺流程

原料处理→破碎→取汁→调配→均质→脱气→杀菌→包装

操作要点

混浊猕猴桃汁的生产工艺与澄清猕猴桃汁大体相同，其主要不同处如下：

(1) 调配 按产品要求调整糖酸比，加入砂糖和有机酸，将糖度调整至11%～15%，酸度为0.3%～1.0%（以柠檬酸计）。

(2) 均质 均质是生产混浊果汁中十分关键的工序，一般用高压均质机均质，均质压力为17～20MPa，工作时，果汁必须淹没均质机进口，防止空气混入均质机。

(3) 脱气 将果汁导入真空脱气机，喷射成雾状或薄膜状，真空度一般为90～93kPa。

产品特点

呈黄绿色，较黏稠，酸甜适口，均匀混浊状。

63. 猕猴桃浆

与生产猕猴桃汁工艺的主要不同之处是，猕猴桃浆采用去皮和热打浆方式。通常采用碱液去皮，即将清洗好的猕猴桃放入10%～15%的氢氧化钠溶液中，沸煮1～2min，至果皮发黑，说明表层已熟化，可将其入清水中摩擦搓动去皮，随后用0.1mol/L的盐酸溶液浸洗果实，以中和碱性，时间约5～10min，最后用清水洗净。

打浆前需经热烫，热烫可钝化氧化酶，抑制维生素C的氧化，有利于维生素C的保存，热烫后立即进行打浆，一般用双道打浆机打浆，打浆时应加适量水。由于猕猴桃籽中含有较多猕猴桃碱，它有明显的麻痒味，因此打浆时应尽量将籽除净，这是保证产品风味纯正的关键。

64. 浓缩猕猴桃汁

浓缩猕猴桃汁中的浓缩工序是其重点操作，其余操作与澄清猕猴桃汁生产大致相同，浓缩操作一般在调配之后进行。多采用真空浓缩法，常使用单效浓缩锅或离心薄膜蒸发器。真空度为80～86kPa，果汁温度为50～60℃。

在果汁浓缩过程中，芳香物质会随之挥发，需要将这些芳香成分收集起来，并复添到浓缩汁中去，使浓缩汁最大限度地保存其固有的风味和品质。

猕猴桃浓缩汁因有较高的酸度，不宜使用马口铁罐，可使用玻璃或塑料容器，浓缩汁要热装热封，灌装时尽量装满，立即封口，并尽快冷却。

浓缩猕猴桃汁的色泽为深黄或褐色，果汁呈半流体状，均匀，无沉淀，具猕猴桃的芳香。

65. 猕猴桃汁饮料（一）

配方

澄清猕猴桃汁	320kg	柠檬酸钠	0.3kg
砂糖	60kg	山梨酸钾	0.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg	抗坏血酸	0.5kg
柠檬酸	2kg	猕猴桃香精	0.6kg
红花黄	10g	加水至	1000L

66. 猕猴桃汁饮料（二）

配方

猕猴桃浆	120kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
砂糖	80kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	2kg	日落黄	10g
柠檬酸钠	0.3kg	加水至	1000L

67. 猕猴桃汁饮料（三）

配方

浓缩猕猴桃汁（50°Bx）	80kg	砂糖	110kg
柠檬酸	1.8kg	红花黄	10g
苯甲酸钠	0.2kg	猕猴桃香精	0.8kg

68. 猕猴桃汁饮料（四）

配方

澄清猕猴桃汁	300kg	砂糖	70kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	柠檬酸	2kg
柠檬酸钠	0.4kg	抗坏血酸	0.5kg
着色剂	适量	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

69. 猕猴桃汁饮料（五）

配方

猕猴桃原浆	100kg	苹果汁	50kg
柠檬酸	3kg	砂糖	75kg
抗坏血酸	0.5kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.5kg
柠檬酸钠	0.4kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

70. 含猕猴桃提取物的饮料

配方

猕猴桃提取物	50kg	碳水化合物	1.5kg
抗坏血酸	1kg	氨基酸烟酸盐	5kg
加水至	1000L		

71. 猕猴桃澄清汁

配方

猕猴桃汁	30%	砂糖	10%
柠檬酸	0.08%		

工艺流程

原料→选果→破碎及榨汁→调配→过滤→灌装→杀菌→冷却

72. 猕猴桃混浊汁

配方

猕猴桃汁	20%	砂糖	8%
柠檬酸	0.08%	黄原胶	0.1%
果胶	0.1%		

工艺流程

猕猴桃汁→混合调配→脱气→均质→杀菌→灌装→冷却→成品

产品特点

猕猴桃汁是一种黄绿色的液体，具有猕猴桃的独物风味，酸甜适口，无异味，澄清汁汁液清亮透明，混浊汁含有细小果肉，果酸、色素和维生素C等含量较多。

73. 狗枣猕猴桃果汁饮料

配方

狗枣猕猴桃果汁	50%	砂糖	5%
柠檬酸	0.04%	甜菊苷	0.02%
余为水			

工艺流程

原料→清洗→软化→破碎→榨汁→酶处理→配制→灭菌→热灌装→成品

操作要点

（1）灭菌。

（2）在85～90℃下趁热灌装，保温5min。

产品特点

狗枣猕猴桃是一种野生果，果实味香，果肉呈绿色或黄色，柔软多汁。配成饮料后色泽呈黄绿色，具有狗枣猕猴桃果实特有的甜香。

质量指标

总糖5.0g/100mL，总酸0.4g/100mL。

74. 猕猴桃汁

配方

猕猴桃汁	30%	砂糖	11.5%
柠檬酸	0.1%		

工艺流程

猕猴桃汁→调配→过滤→澄清→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

75. 水蜜桃汁

配方

1/5水蜜桃浓缩汁（60°Bx）	15%	砂糖	6%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.05%	柠檬酸	0.1%
水蜜桃香精	0.04%	柠檬黄	0.0025%
焦糖色素	0.0001%		

工艺流程

同配方74。

76. 桃汁

配方

桃汁（10°Bx）	30%	砂糖	9%
柠檬酸	0.08%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%
桃汁香精	0.04%		

工艺流程

同配方74。

77. 桃汁饮料

配方

桃汁	20%	桃浆	15%
糖	10%	柠檬酸	0.3%
香精	0.08%		

工艺流程

同配方74。

78. 桃高纤维饮料

配方

桃破碎物	100kg	柠檬酸	600g
山梨糖醇	6kg	水	53L

产品特点

对消化器官疾病有一定的疗效。

79. 苹果梨汁饮料

配方

苹果梨（12°Bx）	30%	砂糖	6%
环己基氨基磺酸钠	0.03%	柠檬酸	0.12%
生梨香精	0.06%	异抗坏血酸钠	0.05%

工艺流程

原料选择→破碎→压榨→澄清→过滤→调整→杀菌→冷却→成品

80. 锦丰梨汁饮料

配方

锦丰梨（12°Bx）	40%	砂糖	6%
环己基氨基磺酸钠	0.02%	柠檬酸	0.012%
生梨香精	0.05%	异抗坏血酸钠	0.04%

工艺流程

同配方 79。

81. 葡萄饮料（一）

配方

玉米糖浆	14.00 份	水	65.20 份
葡萄汁（16%固体份）	20.40 份	苹果酸	0.40 份
着色剂	适量	抗坏血酸	0.43 份

82. 葡萄饮料（二）

配方

水	1379L	苯甲酸钠	363g
山梨酸钾	363g	砂糖	160kg
葡萄汁浓缩物（68°Bx）	28.4L	天然葡萄香料	3.79L
乙基麦芽酚	11.34g	苹果酸	3.6kg

83. 清葡萄汁饮料

配方

1/3 浓缩葡萄汁（32°Bx）	40%	砂糖	8%
环己基氨基磺酸钠	0.02%	苯甲酸钠	0.02%
异抗坏血酸钠	0.04%	柠檬酸	0.08%

工艺流程

浓缩葡萄汁→混合调配→过滤→澄清→杀菌→灌装→冷却→成品

84. 天然葡萄汁

配方

葡萄浑汁	40%	砂糖	10%
葡萄香精	0.04%		

工艺流程

原果汁→筛滤→计量→调配→搅拌→杀菌（93℃）→灌装（85℃）→密封→冷却（35～40℃）→成品

85. 葡萄汁清凉饮料

配方

1/5浓缩葡萄清汁	30%	砂糖	9.5%
酒石酸	0.2%	天然葡萄香液	0.25%
葡萄香精	0.02%		

工艺流程

同配方84。

86. 葡萄果汁清凉饮料

配方

1/5透明浓缩果汁（55°Bx，酸度3%）	300kg	砂糖	476kg
		酒石酸	11kg
天然香精	10kg	葡萄香精	1.25～2.5kg
加水至	5000kg		

87. 葡萄汁饮料（一）

配方

葡萄浑汁	25%	1/3浓缩葡萄浑汁	25%
砂糖	8%	酒石酸	0.18%
天然葡萄香液	0.2%	葡萄香精	0.02%

工艺流程

同配方84。

88. 葡萄汁饮料（二）

配方

混浊葡萄汁	400kg	葡萄香精	0.6kg
砂糖	80kg	黄原胶	1.5kg
酒石酸	1.8kg	苯甲酸钠	0.3kg
加水至	1000L		

89. 葡萄汁饮料（三）

配方

葡萄浆	350kg	葡萄香精	0.8kg
砂糖	105kg	琼脂	1.1kg
酒石酸	1.4kg	葡萄香液	2kg
加水至	1000L		

90. 山楂汁饮料（一）

配方

山楂浸提液	200kg	胭脂红	10g
砂糖	90kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬酸	0.5kg	加水至	1000L

91. 山楂汁饮料（二）

配方

浓缩山楂汁（50°Bx）	80kg	柠檬酸钠	0.15kg

砂糖	100kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	0.7kg	苋菜红	10g
山楂香精	0.8kg	抗坏血酸	0.4kg
加水至	1000L		

92. 山楂汁饮料（三）

配方

山楂浸提汁	400kg	柠檬酸	2kg
砂糖	120kg	胭脂红	20g
六偏磷酸钠	1.5kg	果胶	1.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

93. 山楂汁饮料（四）

配方

山楂浆	300kg	明胶	1.2kg
砂糖	110kg	胭脂红	20g
柠檬酸	1.8kg	山楂香精	1kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

94. 山楂浓缩汁

配方

浓缩山楂原汁	80kg	75%糖液	20kg
柠檬酸、胭脂红和山楂香精	适量		

工艺流程

原料→浓缩→调配→装瓶→密封→杀菌→冷却→成品

产品特点

产品呈红色或深红色，无杂质，有浓郁的山楂果香味。

95. 果汁型山楂饮料

配方

山楂浸汁（6°Bx）	65%	砂糖	13.4%
柠檬酸	0.025%	六偏磷酸钠	0.15%
胭脂红（2倍）	5mg/kg		

工艺流程

浓缩山楂汁→调配→均质→脱气→杀菌→灌装→密封→2次杀菌→冷却→检验→成品

96. 澄清山楂汁

工艺流程

原料处理→破碎→加热→加酶→浸提→过滤→澄清→过滤→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　选用色泽红艳、充分成熟，果实大小不限，但要剔除病虫果、腐烂果，然后用流动清水将山楂洗涤干净，并去除其中的草、叶等杂物，剔除不合格的果实。

（2）破碎　破碎是提高出汁率的重要工序，常用辊式破碎机破碎，破碎时应调节两辊之间的间距，使山楂果被压成扁平状而不碎裂。如果实粒径相差较大时，应先将果实进行分级。

（3）加热　将破碎的山楂进行加热，目的是使蛋白质凝固，形成凝块，改变原生质层的半透性，使可溶性固形物容易向外扩散。同时，加热可使果肉软化，果胶质溶化，降低汁液黏度，提高出汁率。另外，还可促进色素和风味物质的溶出，使酶类钝化。加热温度一般为85～90℃，保温10～15min。

（4）加酶　主要是加入果胶酶，可有效地降解果胶物质，降低果汁黏度，便于榨汁和过滤，提高出汁率。同时破坏果胶对悬浮物的保护作用，便于果汁的澄清。添加时，可在原料中加适量水，加热至45～60℃，将酶加入后充分搅拌均匀，然后在40～50℃温度下进行3～4h酶反应。果胶酶的添加量一般为原料量的0.01%～0.03%。

（5）浸提　加水是从山楂中提取可溶性固形物最普遍使用的方法，常用的浸提法有以下几种：

①一次浸提　将山楂中加入3倍左右水加热至85～95℃，时间为20～30min，然后自然冷却18～24h，其间搅拌数次，取其上层清液即为山楂汁。

②二次浸提法　第一次加入原料量2倍左右的水，加热至85～95℃，时间为20～30min，然后过滤取渣，在滤渣中加入原料量2～3倍的水，加热至沸，在微沸下沸煮30min，再自然冷却8～12h，过滤取汁，合并两次滤液即为山楂汁。

③多次浸提法　这是在二次浸提的基础上再按需要浸提数次，再合并各次浸提液而得。

不管采用哪种浸提法，加热时应注意搅拌，防止局部焦煳或软化不均匀，在浸提时也要定期搅拌，一般每隔2～3h搅拌一次，可加速可溶性固形物的溶出。

（6）过滤　浸提出的果汁中总会含有数量不等的悬浮物和其他杂质，可通过过滤的方法将其除去，也可通过离心分离的方法加以除去。

（7）澄清　山楂汁中的果胶物质含量高达3%～4%，在水果中居首位，它是影响果汁澄清的最大障碍，在生产澄清果汁时必须除掉果胶，使悬浮物质失去果胶的保护而凝聚沉淀，常用的澄清法有自然澄清法、明胶单宁澄清法、加热澄清法、加酶澄清法等。

（8）过滤　经澄清处理后，山楂汁已经分层，应将这些沉淀物分离掉，可用过滤或离心分离的方法去除。随后进杀菌、包装，即为成品。

产品特点

澄清透明，色泽微红，甜酸适口，风味佳。

97. 浓缩山楂汁

浓缩山楂汁是在山楂汁的基础上进一步加工而得，目前多采用真空浓缩法。山楂清汁可以用离心式薄膜蒸发器、多效降膜式蒸发器，一次浓缩可达可溶性固形物含量70%左右。混汁中含有果胶，蒸发浓缩较困难，宜选用搅拌膜式或强制循环式的真空浓缩，其可溶性固形物浓度一般为40%～50%，这种果汁在常温下易发酵变质，因此需要低温贮藏或采用热灌装或在灌装后采用二次杀菌，或进行无菌灌装。在浓缩后应将芳香成分回添至浓缩汁中。

浓缩山楂汁呈深红棕色，为黏稠状透明液体，口味纯正，有鲜山楂固有的香气和滋味。

98. 混浊山楂汁

混浊山楂汁要求果汁有一定混浊度，因此不能把果汁中的悬浮物质全部排除，而应当让其均匀、稳定地悬浮于果汁中。混浊山楂汁的生产工艺与澄清山楂汁大体相同，其主要不同是混浊山楂汁生产工艺中没有澄清工序，使果汁中保留一些悬浮物质，增加了均质工序，可将果汁中的悬浮物质微细化、均匀化，并促使果粒中的果胶尽快溶出。均质机多采用高压均质机，均质压力为18～22MPa。

99. 澄清草莓汁

工艺流程

原料处理→漂烫→榨汁→澄清→过滤→调配→脱气→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理　应选择果胶含量少，香气浓郁、色泽鲜红、充分成熟的果实，未熟果有一股苦味和草腥味，不宜选作原料，剔除病虫害果、腐烂果。然后将草莓在流动的水槽内洗涤，洗净后用0.03%的高锰酸钾溶液浸渍1～2min，然后再用流水冲洗2～3次，接着摘除果柄和萼片，再淋洗一次，沥干待用。

(2) 漂烫　选用不锈钢或搪瓷容器，加入清水后煮沸，将沥干草莓移入，漂烫30～60s，果实中心温度应达60～80℃。漂烫可减少胶质黏性、钝化酶的活性，有利于色素的榨出，提高出汁率。

(3) 榨汁　草莓一般用压榨法取汁。可以用各种压榨机榨汁，也可以用离心机取汁，即先将草莓破碎，再用离心机分离草莓汁。

(4) 澄清　为便于澄清，可在榨出的汁液中加入果胶酶，添加量约为0.5%，在常温下静置3～4h，使果胶物质分解，悬浮物凝聚沉淀。

(5) 过滤　可用孔径0.3～0.8mm的刮板过滤机或内衬孔径0.2mm绢布的离心机过滤。过滤的速度随滤渣的加厚而减慢，可采用加压或减压的方法，使滤面上下有压力差，以加快过滤速度。

(6) 调配　主要调整草莓汁的糖度和酸度，使产品标准化，糖度一般为8%～12%，酸度为0.7%～1.2%，糖酸比为（20～25）∶1。

(7) 脱气、杀菌、包装　为避免草莓汁的风味和色泽产生不良变化，可将草莓汁进行真空脱气。随后进行杀菌，杀菌条件为80～85℃，保温1～2min，或93～95℃，保温15～20s。然后趁热灌装入瓶、封口，冷却后置于5℃左右的冷库中贮存。

产品特点

色泽鲜红，酸甜适口，具草莓的芳香，风味独特，营养价值高。澄清透明。

100. 带肉草莓汁

工艺流程

原料处理→打浆→胶体磨→调配→脱气→均质→杀菌→灌装

操作要点

(1) 原料处理、打浆　原料处理与澄清草莓汁相同，将草莓入打浆分离机，同时加入10%～15%的清水，以便于果肉与种籽的分离，选用0.5～0.8的筛网分离草莓种籽。

(2) 胶体磨磨浆　将去籽后的果浆入胶体磨处理，使果肉初步细化。

(3) 调配　将砂糖制成无菌糖浆，按草莓汁的成分要求加入糖浆、有机酸及稳定剂，

在每种原料加入时，应予以搅拌，以便混合均匀。

（4）脱气　采用真空脱气，将料液泵入脱气罐，使其雾化。带肉果汁黏度较大，脱气较难，因此需在较高真空度条件下脱气，压力90～93kPa。

（5）均质　在带肉果汁生产中，均质是极其重要的一环，一般用高压均质机均质，均质压力为20～24MPa。

（6）杀菌、灌装　将均质液用管式杀菌器杀菌，杀菌条件为93～95℃，保温20～25s，然后用灌装机进行无菌灌装，冷却后即为成品。

产品特点

色泽鲜红，汁液均匀混浊，流动性好，酸甜爽口，有草莓芳香，无明显糊口感。

101. 草莓清汁饮料

配方

草莓清汁	100%	砂糖	4%
柠檬酸	0.02%		

工艺流程

草莓→挑选→破碎→酶处理→榨汁→净化→虹吸→离心沉淀→巴氏消毒→灌装→成品

操作要点

（1）挑选、清洗。剔除病虫害、腐烂果，流动水漂洗。

（2）破碎。打浆机进行破碎，设备筛孔 Φ2～3mm。

（3）酶处理。工艺参数 T50℃，t 40min，加酶量0.02%。

（4）净化。用明胶＋硅胶的方法，明胶0.03%～0.05%，硅胶0.3%～0.5%。

（5）杀菌、灌装。净化后的清汁采用巴氏杀菌，80℃保持10min趁热灌装后快速冷却。

102. 鲜草莓汁

配方

1/3草莓汁（34°Bx）	10%	砂糖	10%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.01%	柠檬酸	0.12%

工艺流程

草莓汁→调配→过滤→澄清→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

103. 草莓汁饮料（一）

配方

草莓清汁	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.1%		

工艺流程

同配方102。

104. 草莓汁饮料（二）

配方

浓缩草莓汁（50°Bx）	90kg	胭脂红	15g
砂糖	120kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	1.2kg	抗坏血酸	0.5kg
草莓香精	1kg	加水至	1000L

105. 粒粒草莓汁饮料

配方

草莓原汁	180kg	砂糖	120kg
草莓粒	60kg	柠檬酸	1.4kg
羧甲基纤维素钠	1.2kg	抗坏血酸	0.3kg
草莓香精	0.8kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

106. 荔枝汁（一）

配方

1/3 荔枝汁（34°Bx）	10%	砂糖	10%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.03%	柠檬酸	0.12%
荔枝香精	0.04%		

工艺流程

同配方 102。

107. 荔枝汁（二）

配方

1/3 荔枝（34°Bx）	30%	砂糖	10%
柠檬酸	0.1%		

工艺流程

同配方 102。

108. 石榴饮料

配方（成品 100kg）

石榴汁	20kg	砂糖	10kg
柠檬酸	120g	糖精钠	10g
苯甲酸钠	20g	水	70kg
胭脂红	适量		

工艺流程

石榴→选料→冲洗→去皮→压榨→过滤→配料→杀菌→封盖→贴标→成品

109. 石榴汁饮料

配方

浓缩石榴原汁（50°Bx）	80kg	胭脂红	10g
砂糖	110kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	1.2kg	加水至	1000L

110. 番石榴汁饮料

配方（以 1000kg 产品计）

番石榴汁	300kg	砂糖	88.5kg

工艺流程

番石榴汁→调配→过滤→澄清→过滤→杀菌→灌装→冷却→成品

111. 番石榴汁饮料（一）

配方

番石榴原汁	200kg	番石榴香精	0.6kg
砂糖	60kg	黄原胶	1kg
柠檬酸	2.5kg	着色剂	适量
蜂蜜	30kg	抗坏血酸	0.3kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

112. 番石榴汁饮料（二）

配方

浓缩番石榴浆（40°Bx）	50kg	砂糖	110kg
柠檬酸	1.8kg	番石榴香精	0.8kg
苯甲酸钠	0.2kg	明胶	1.4kg
着色剂	适量	加水至	1000L

113. 哈密瓜汁饮料（一）

配方

哈密瓜浆	400kg	羧甲基纤维素钠	1.4kg
砂糖	100kg	哈密瓜香精	1kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

114. 哈密瓜汁饮料（二）

配方

哈密瓜原汁	500kg	柠檬酸	0.4kg
砂糖	80kg	琼脂	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

115. 哈密瓜汁饮料（三）

配方

哈密瓜汁	30%	砂糖	10%
柠檬酸	0.12%	抗坏血酸	0.05%

工艺流程

哈密瓜汁→调配→过滤→澄清→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

116. 哈密瓜汁饮料（四）

配方

哈密瓜肉	30kg	砂糖	12kg
CMC	0.14kg	抗坏血酸	50mg/kg
柠檬酸	0.08kg	加水至	1000L

工艺流程

原料→清洗→取肉→切块→打浆→调配→均质→脱气→灌装→旋盖→杀菌→冷却→成品

117. 西瓜汁饮料（一）

配方

西瓜汁（10°Bx）	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.06%	西瓜香精	0.05%

无门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%

工艺流程

同配方 116。

118. 西瓜汁饮料（二）

配方

西瓜汁	30%	砂糖	11.5%
柠檬酸	0.12%	天然红色素	适量
西瓜香精	0.05%	抗坏血酸	0.05%
加水至	1000L		

工艺流程

选瓜清洗、消毒→冲洗→去皮、切块→破碎→取籽、打浆→粗滤→调 pH→脱气→灭酶→冷却→精滤→杀菌→冷却→灌装→成品

操作要点

（1）清洗、消毒。洗去泥沙，浸没于 0.03%$KMnO_4$ 溶液消毒。

（2）冲洗、去皮、切块。用清水冲洗西瓜皮表面消毒液，削去西瓜绿皮，分切成块。

（3）破碎、打浆。先用破碎机打破瓜瓤，去籽后再送入打浆机打浆。

（4）粗滤、调酸。80～100 目尼龙布过滤，用柠檬酸调 pH4.2～4.3，同时添加 0.03%抗坏血酸。

（5）灭酶。瓜汁在管式果汁杀菌机中迅速加热到 80℃，保温 3min。

（6）精滤。细帆布作过滤材料，硅藻土为助滤剂，过滤。

（7）调配。以白糖调整瓜汁饮料糖度，添加柠檬酸，控制糖酸比。

（8）杀菌。UHT（125℃，3s）。

（9）冷却、灌装。在封闭状态迅速冷却到 30℃以下，进行无菌灌装。

注意事项

（1）加工中，瓜汁因受热而产生煮熟味，因此本工艺采取超高温瞬时灭菌，无菌灌装。

（2）含糖量 11.5%，糖酸比 85 时，饮料有较好的适口性。

119. 西瓜汁饮料（三）

配方

西瓜原汁	65%	砂糖	4%
蜂蜜	1.5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.045%
柠檬酸	0.085%	苹果酸	0.045%
稳定剂：琼脂 0.08%+CMC	0.12%	异抗坏血酸钠	0.06%
加水至	100%		

工艺流程、操作要点

同配方 118。

120. 西瓜汁饮料（四）

配方

西瓜原汁	100%	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%	柠檬酸	0.13%

稳定剂	0.07%

工艺流程

原料选择→清洗、去皮→取瓤、打浆→榨汁→调配→预热、均质→脱气→一次杀菌→灌装→二次杀菌→冷却→成品

操作要点

（1）原料选择到调配工序同配方118。

（2）预热、均质。加热到50℃，在18～20MPa压力下均质。

（3）脱气。真空度0.067～0.087MPa。

（4）一次杀菌。105℃，3s。

（5）二次杀菌。100℃，15min。

121. 西瓜汁饮料（五）

配方

西瓜原汁	500kg	六偏磷酸钠	0.1kg
砂糖	30kg	抗坏血酸	0.3kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

122. 西瓜汁饮料（六）

配方

西瓜原汁	600kg	砂糖	40kg
蜂蜜	15kg	柠檬酸	1kg
琼脂	1.2kg	抗坏血酸	0.2kg
加水至	1000L		

123. 西瓜汁饮料（七）

配方

西瓜汁	40%	砂糖	10%
柠檬酸	0.02%	异抗坏血酸钠	0.05%
加水至	100%		

工艺流程

选瓜→清洗→消毒→去皮、切块→取瓤、打浆→均质→真空脱气→灌装→密封→加压杀菌→清洗→干燥→成品

操作要点

（1）选瓜到真空脱气同配方120。

（2）灌装密封。把真空脱气的西瓜汁灌装到柔软塑料包装容器瓶内进行热密封。

（3）超高压杀菌。密封好的包装容器瓶装入高压容器内，对高压容器施加高压力达到杀菌的目的。

注意事项

超高压杀菌生产的西瓜汁饮料既保持了西瓜天然色泽、滋味，又具有丰富的营养成分，并可消除加热法杀菌产生的煮熟味。

124. 西瓜汁饮料（八）

配方

西瓜原浆	30%～40%	砂糖	4%～6%

蜂蜜	1.5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.043%～0.047%
柠檬酸	0.08%	苹果酸	0.06%
黄原胶	0.13%～0.17%	异抗坏血酸钠	0.06%
加水至	100%		

工艺流程

原料选择→清洗消毒→切瓣取瓤→打浆→过滤→调配→加热→装袋→西瓜原浆→均质→脱气→灌装→灭菌→冷却→成品

操作要点

(1) 原料选择到均质、脱气同配方 120。

(2) 灭菌。一次 100℃，10min，二次 85℃，15min。

125. 籽瓜汁饮料

配方

1/6 籽瓜 (18°Bx)	40%	砂糖	6%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%	柠檬酸	0.06%
西瓜香精	0.05%	异抗坏血酸钠	0.05%

工艺流程

同配方 124。

126. 黄河蜜饮料

配方

1/5 黄河蜜 (45°Bx)	10%	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%	柠檬酸	0.08%
西瓜香精	0.05%		

工艺流程

同配方 124。

127. 软儿梨汁饮料

配方

原汁 (11.5°Bx)	40%	砂糖	5%
焦糖 (37°Bx)	4%	柠檬酸	0.06%

工艺流程

同配方 124。

产品特点

软儿梨产于甘肃省白银、皋兰等地，口味香甜，梨汁丰富，含有多种微量元素和维生素，是配制饮料的理想原料。

128. 安梨澄清果汁

配方

安梨果汁	40%	砂糖	10%
柠檬酸	0.08%		

工艺流程

安梨→清洗→破碎→压榨→粗果汁→澄清→过滤→调配→灌装→杀菌

操作要点

（1）护色。安梨在破碎时，加入100mg/kg的K_2SO_3护色。

（2）压榨。破碎后直接取汁出汁率低，且汁液浑浊，加入0.2%的果胶酶可使出汁率明显提高，并且汁液清亮，无稠感。

（3）澄清。采用明胶-单宁法进行澄清，配制0.5%的明胶溶液和1%的单宁溶液，分别加入7.5%和7%左右，其澄清效果好。

129. 野生山葡萄果汁饮料

配方

野生山葡萄果汁	25%	砂糖	10%
柠檬酸钠	0.025%	山梨酸钾	0.05%
麦芽酚	20mg/kg		

工艺流程

选果、洗果→破碎、除梗→热处理→果汁分离→澄清→过滤→配料→脱气→灭菌→灌装→成品

操作要点

（1）热处理。热浸提色温度在65～70℃，时间15～20min。

（2）澄清。采用冷冻处理，冷冻处理温度4～6℃，时间在5～6d，低温过滤。

（3）脱气。野生山葡萄果汁含有较高的多酚物质，易氧化变味，故进行脱气。

（4）杀菌。采用瞬时灭菌方法，杀菌条件120℃下3s，然后趁热灌装。

产品特点

野生山葡萄为葡萄科葡萄属植物，它具有酸高、单宁高、糖低、汁少、色泽浓等特点，用它作原料制作饮料为宝石红透明的液体，具有野生山葡萄特有的香味。

130. 火棘果汁饮料

配方

火棘果汁	60%	砂糖	8%～10%
六偏磷酸钠	0.05%	山梨酸钾	0.04%
酸度（以苹果酸计）	0.2%～0.3%	其余为水	

工艺流程

选果→清洗→破碎→取汁→筛滤→杀菌→澄清→过滤→调配→脱气→杀菌→灌装→封盖→冷却

产品特点

火棘为蔷薇科火棘属常绿灌木野生果树，火棘果成熟时呈红色，用它来加工饮料，具有营养丰富，香味浓郁，爽口等特点。

131. 布朗果汁饮料

配方

布朗果汁	40%	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%		

工艺流程

原料→清洗→榨汁→加热→酶解→布袋粗滤→离心→调配→过滤→灭菌→灌装→成品

132. 啤特果汁饮料

配方

原果汁	30%	砂糖	4%
蜂蜜	0.15%	环己基氨基磺酸钠	0.05%

生梨香精	0.05%

工艺流程

同配方 131。

产品特点

啤特果产于甘肃省和政地区，该水果富含钾及多种微量元素，水果酸甜适口，是制作饮料的理想原料。

133. 酸梅汁饮料

配方

乌梅原汁	300kg	糖精钠	0.1kg
砂糖	100kg	桂花	4kg
柠檬酸	2kg	酱色	0.6kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

134. 杨梅汁饮料

配方

浓缩杨梅汁（50°Bx）	90kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg
砂糖	70kg	杨梅香精	0.8kg
柠檬酸	1.8kg	山梨酸钾	0.2kg
抗坏血酸	0.4kg	加水至	1000L

135. 杨梅果汁饮料

配方

杨梅浸提汁	40%	砂糖	10.5%
柠檬酸	0.35%	乙基麦芽酚	0.001%

工艺流程

原料→挑选、去杂→洗净→浸提→过滤→调配→装灌→杀菌→冷却

操作要点

杨梅果汁浸提工艺：2%盐水在 70～80℃浸提 120min 后过滤。

136. 西番莲汁饮料（一）

配方

西番莲原汁	250kg	苹果酸	1.5kg
砂糖	120kg	西番莲香精	0.8kg
柠檬酸	1.5kg	山梨酸钾	0.15kg
柠檬酸钠	0.2kg	抗坏血酸	0.4kg
羧甲基纤维素钠	1kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

137. 西番莲汁饮料（二）

配方

浓缩西番莲汁（50°Bx）	50kg	抗坏血酸	0.5kg
砂糖	110kg	西番莲香精	1kg
柠檬酸	2kg	明胶	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

138. 西番莲原浆

配方

西番莲原浆	100%	苯甲酸钠	0.05%
抗坏血酸	0.05%		

工艺流程

西番莲果→挑选→喷洗→破果→挖瓤→打浆、取汁→过滤→杀菌→冷却→冻藏

注意事项

冻藏采用－18℃低温贮藏，在此温度下原浆可保存2～4年。

139. 西番莲精浆果汁

配方

西番莲原浆	30%	砂糖	8%
环己基氨基磺酸钠	0.04%	柠檬酸	0.06%
抗坏血酸	0.02%	CMC	0.1%

工艺流程

原浆→解冻→调配→均质→一次杀菌→灌装→二次杀菌→冷却→成品

140. 番木瓜汁饮料（一）

配方

番木瓜浆	450kg	柠檬酸钠	0.2kg
砂糖	110kg	抗坏血酸	0.5kg
柠檬酸	1.4kg	山梨酸钾	0.2kg
番木瓜香精	0.8kg	加水至	1000L

141. 番木瓜汁饮料（二）

配方

浓缩番木瓜汁（60°Bx）	100kg	番木瓜香精	1kg
砂糖	80kg	苯甲酸钠	0.2kg
蜂蜜	40kg	抗坏血酸	0.4kg
柠檬酸	1.6kg	加水至	1000L

142. 番木瓜饮料

配方

番木瓜原浆	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.1%	CMC	0.1%
黄原胶	0.1%		

工艺流程

番木瓜→清洗→热烫→去皮、切片→打浆→胶磨→酶处理→番木瓜浆→调配→均质→脱气→高温瞬时灭菌→灌装→封口→灭菌→冷却→成品

砂糖、酸→溶解

产品特点

番木瓜分布于热带、亚热带地区，是著名的热带水果。该饮料利用成熟的番木瓜果实生产，既保持了番木瓜的特性，又具有饮料色、香、味全特点。

143. 橄榄汁

配方

橄榄汁	100%	柠檬酸	0.5%

工艺流程

橄榄新果→洗涤→热烫→破碎→榨汁→果汁→粗滤→脱苦处理→中空纤维超滤→澄清橄榄汁

操作要点

（1）脱苦涩处理。橄榄汁中含有苦涩物质，即橄榄苦素，它是一种糖苷，在碱和亚硫酸钠的作用下，可水解成糖苷配基和葡萄糖，从而失去苦涩味，在粗滤后的橄榄汁中加入0.4%的NaOH和100～180mg/kg的Na_2SO_3，调整果汁pH为8～10，在60～65℃条件下保持10～20min，并不断搅拌，然后冷却室温，加0.5%柠檬酸，调pH为4～5，这样就得到脱苦涩的橄榄汁。

（2）中空纤维超滤。把脱苦涩处理的橄榄汁，以0.49MPa的压力，在中空纤维超滤机中进行超滤，超滤装置所用的滤膜为醋酸纤维膜，清汁通过滤膜流出，将其收集起来。

产品特点

橄榄又称青果，鲜橄榄含钙最多，橄榄具有清热解毒、利咽化痰、生津止渴、解烦醒酒等功效。

144. 木瓜汁

配方

木瓜汁	100%	抗坏血酸	0.05%
山梨酸钾	0.02%		

工艺流程

原料选择→去皮→切半→除籽、蒂→脱涩→切块→软化→榨汁→粗滤→超滤→澄清木瓜汁

145. 沙棘汁饮料（一）

配方

浓缩沙棘汁（40°Bx）	80kg	柠檬酸钠	0.2kg
砂糖	120kg	沙棘香精	0.8kg
柠檬酸	2kg	山梨酸钾	0.2kg
着色剂	适量	加水至	1000L

146. 沙棘汁饮料（二）

配方

沙棘汁	5%	砂糖	10%
天门冬酰苯丙氨酸甲脂	0.04%	苯甲酸钠	0.02%

工艺流程

原料→洗涤→榨汁→分离→过滤→调配→装瓶→杀菌→冷却

产品特点

沙棘汁饮料的主要成分是糖类、有机酸、矿物质、单宁等。不但风味佳美，而且有很高的营养价值，尤其是维生素C的含量特别高。

147. 黑加仑汁饮料

配方

黑加仑汁	10%	砂糖	8%
柠檬酸	0.06%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%
抗坏血酸	0.05%		

工艺流程

原料→分选→洗涤→破碎→加热→榨汁→粗滤→调配→灭菌→装瓶→密封→冷却→贴标→成品

产品特点

黑加仑含有有机酸、氨基酸、蛋白质等营养成分，其中蛋白质含量居我国现有野生浆果之首。黑加仑甜酸适口，配成饮料后呈浓厚的宝石红色，口味酸浓甜淡，有浓郁柔和的黑加仑芳香味。

148. 金樱子汁饮料

配方

金樱子果汁	70%	砂糖	6%～8%
酸度（以苹果酸计）调至	0.2%～0.3%	六偏磷酸钠	0.05%
山梨酸钾	0.04%	加水至	100%

工艺流程

同配方147。

产品特点

金樱子为蔷薇科野生果树，含有丰富的营养物质。金樱子果汁饮料具有营养丰富，风味独特和愉快爽口特点。

149. 红树莓汁饮料

配方

砂糖	13%	柠檬酸	0.28%
浸提果汁	20%	CMC	0.1%
琼脂	0.05%	加水至	100%

工艺流程

同配方147。

产品特点

红树莓为蔷薇科灌木果树，果实成熟后香气浓郁，果实营养丰富，采用浸提法制得的红树莓浑浊果汁具有浓郁的红树莓果香气及良好的口感和外观。

150. 悬钩子汁饮料

配方

悬钩子果（鲜）	35%	砂糖	6%
柠檬酸	0.01%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
复配稳定剂	0.1%	加水至	100%

工艺流程

同配方147。

产品特点

悬钩子为蔷薇科落叶小灌木，成熟的悬钩子果外观诱人，甜酸适口，风味清香，而且营养丰富。悬钩子果具有壮阳补肾、滋补健胃的重要功能。

151. 葡蟠果汁饮料

配方

葡蟠果原汁	45%	蔗糖	6%
蜂蜜	1.5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.055%
柠檬酸	0.095%	苹果酸	0.065%
黄原胶	0.16%	加水至	100%

工艺流程

同配方 147。

产品特点

葡蟠属桑科落叶灌木，其成熟果实具有清凉解毒，生津止渴、补肾利尿等多种保健功能，是一种值得开发利用的野生果资源。

152. 刺梨原汁饮料

配方

刺梨汁	100%	山梨酸钾	0.02%

工艺流程

原料→清洗→压榨→粗滤→热处理→冷却→灌装→贮藏

产品特点

刺梨果实营养丰富，每 100g 鲜果含维生素 C 850～3500mg，有“维生素 C 之王”之称；此外，还含有胡萝卜素、硫胺素、核黄素及钙、铁等物质。是加工饮料的理想原料。

153. 刺梨果汁饮料

配方

原果汁	17%	砂糖	10%
柠檬酸	0.1%		

工艺流程

刺梨原果汁→配料→过滤→杀菌→灌装→封口→贴标→成品

154. 山葡萄汁饮料

配方

山葡萄汁	20%	砂糖	12%
酸度	0.2%		

工艺流程

同配方 153。

产品特点

山葡萄汁呈紫红色，澄清透明，风味酸甜适度，山葡萄果香浓郁。

155. 枸杞汁

配方

枸杞汁	15%	砂糖	12%
柠檬酸	0.1%		

工艺流程

同配方 153。

产品特点

枸杞盛产于我国宁夏自治区，枸杞为传统的滋补中药，有补肾益精，养肝明目等功效，是一种滋补健身的高级营养品。

156. 刺玫果汁饮料

配方

刺玫果汁	30%	砂糖	10%
柠檬酸	0.1%	六偏磷酸钠	0.05%

工艺流程

同配方153。

产品特点

刺玫果具有丰富的营养价值，富含维生素C、维生素B_1、维生素B_2以及钾、钙、铁等矿物质。

157. 越橘果汁饮料

配方

果汁	10%	砂糖	11%
柠檬酸	0.15%	山梨酸钾	0.04%

工艺流程

同配方153。

158. 越橘原果汁

配方

原果汁	100%	砂糖	6%
山梨酸钾	0.02%		

工艺流程

同配方153。

产品特点

越橘是一种野生浆果，果实含糖、酸、蛋白质、单宁、维生素C等。

159. 酸枣汁饮料

配方

酸枣原汁	300kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（50倍）	0.8kg
砂糖	80kg	焦糖色	1kg
柠檬酸	1.2kg	酸枣香精	0.8kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

160. 酸枣饮料

配方

酸枣汁	30%	砂糖	10%
柠檬酸	0.15%	山梨酸钾	0.02%

工艺流程

同配方153。

产品特点

该饮料呈浅红色，清亮透明，不分层，无沉淀，酸甜适口，具有浓郁的酸枣果香。

161. 酸枣果茶

配方

酸枣果肉	20%	砂糖	15%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%	柠檬酸	0.18%
黄原胶	0.1%	CMC	0.1%

工艺流程

原料→清洗→软化→打浆→调配→均质→脱气→灌浆→封口→杀菌→冷却→成品

162. 三颗针果汁

配方

三颗针果汁	15%	砂糖	18%
柠檬酸	0.15%	抗坏血酸	0.05%
黄原胶	0.12%		

工艺流程

同配方 161。

产品特点

三颗针果汁具有天然红色，维生素 C 含量较高，酸甜适口。

163. 矮杨梅汁

配方

杨梅汁	25%	砂糖	16%
柠檬酸	0.2%	香精	0.04%

工艺流程

原料→分选→盐水浸泡及漂洗→糖渍取汁→滤汁→调配→加热→过滤→灌装→密封→杀菌→冷却→成品

产品特点

矮杨梅味道鲜美，营养丰富，此外，还含有铁、钙、磷、钾等矿物质，该饮料呈微红，清亮透明无沉淀，具有矮杨梅果特有的风味。

164. 覆盆子澄清原汁

配方

覆盆子果汁	15%	蜂蜜	1%～2%
砂糖	10%	柠檬酸	0.08%

工艺流程

原料采收→挑选除梗→清洗→热榨取汁→粗滤→澄清→精滤→调配→灌装封盖→灭菌→检验、成品

产品特点

覆盆子果实营养丰富，含有有机酸、果脂类物质、果胶、维生素 C 等。

165. 覆盆子汁饮料

配方

覆盆子原汁	240kg	蜂蜜	40kg
砂糖	60kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	1.5kg	加水至	1000L

166. 枇杷饮料

配方

枇杷浆半成品	30%	β-胡萝卜素	适量
砂糖	6%～8%	水	72%～74%
柠檬酸	0.1%～0.15%	防沉淀稳定剂	0.12%
柠檬酸钠	0.05%～0.1%	异抗坏血酸钠	0.4%

167. 枇杷汁饮料

配方

枇杷原浆	200g	砂糖	50kg
枇杷蜂蜜	6kg	柠檬酸	1.3kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg	味精	100g
乙基麦芽酚	10g	β-胡萝卜素	55g
食盐	150g	加水至	1000L

工艺流程

原料→清洗去核→热烫→破碎→打浆→灭菌→调配→过滤→均质→加热→灌装→杀菌→成品

产品特点

产品黄色，静置后允许有轻微沉淀。

168. 天然籽瓜果茶饮料

配方

籽瓜瓤汁液	40kg	琼脂	0.1kg
砂糖	20kg	异抗坏血酸	0.08kg
CMC—Na	0.15kg	水加至	100kg
柠檬酸	0.15kg		

169. 果梅饮料

配方

原果梅果浆	5%	浓缩汁	1.2%
砂糖	10.5%～12%	果胶	0.1%
羧甲基纤维素钠	0.2%		

170. 柑橘饮料（一）

配方

1/5温州蜜橘浓缩汁	22g	砂糖	60g
柠檬酸	2.4g	柠檬酸钠	0.1g
谷氨酸钠	0.04g	抗坏血酸	0.2g
异构糖	80g	苹果酸	0.3g
脯氨酸	0.16g	天门冬氨酸钠	0.1g
橘子香精	1g	β-胡萝卜素乳液	1g
水	833g		

171. 柑橘饮料（二）

配方

砂糖	62.5g	柠檬酸	2.1g
柠檬酸钠	0.1g	天门冬氨酸钠	0.2g

异构糖	83.5g	苹果酸	0.4g
谷氨酸钠	0.05g	橘子香精	1g
β-胡萝卜素乳液	1g	水	849g

172. 橘味饮料（一）

配方

水	1382L	苯甲酸钠	363g
山梨酸钾	363g	糖	163.75kg
橘汁（60°Bx）	24.2L	天然橘子香精	3.7854L
柠檬酸	3.13kg		

173. 橘味饮料（二）

配方

玉米糖浆	12.10份	水	82.60份
橘味浓缩液（42°Bx）	5.00份	橘味乳胶	2.00份
抗坏血酸	0.43份	反丁烯二酸	0.30份
着色剂	适量		

174. 刺梨果汁饮料

配方

刺梨原汁	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.06%		

工艺流程

原料→清洗→破碎→榨汁过滤→调配→脱气→杀菌→灌装→成品

175. 野葡萄果汁饮料

配方

野葡萄果汁	25%	砂糖	10%
柠檬酸钠	0.025%	山梨酸钾	0.08%
麦芽酚	20mg/kg		

工艺流程

选果→洗果→破碎除梗→热浸提色→灭菌→降酸处理→金属离子处理→下胶处理→冷冻处理→过滤→配料→脱气→灭菌→灌装→成品

产品特点

该产品为透明澄清液体，具野葡萄特有香味，无异味。

176. 山桃果汁

配方

山桃浆	450份	29%糖水	400份
柠檬酸	2份	抗坏血酸	0.3～0.8份

工艺流程

选料→原料处理→加热打浆→调配→均质→脱气→杀菌→装灌→冷却→成品

177. 桑葚汁饮料

配方

桑葚原汁	600kg	抗坏血酸	0.4kg

砂糖	120kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	2.7kg	加水至	1000L

178. 无花果汁饮料

配方

浓缩无花果汁（50°Bx）	80kg	柠檬酸钠	0.3kg
砂糖	70kg	柠檬黄	10g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg	抗坏血酸	0.5kg
柠檬酸	1.8kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

179. 红枣汁饮料（一）

配方

红枣浸提汁	300kg	红枣香精	0.8kg
砂糖	80kg	山梨酸钾	0.15kg
柠檬酸	0.4kg	着色剂	适量
黄原胶	0.5kg	加水至	1000L

180. 红枣汁饮料（二）

配方

红枣浆	320kg	果胶	1.2kg
砂糖	100kg	山梨酸钾	0.2kg
六偏磷酸钠	0.2kg	红枣香精	0.8kg
加水至	1000L		

181. 红枣汁饮料（三）

配方

鲜红枣汁	400kg	柠檬酸	1.2kg
砂糖	50kg	红枣香精	1kg
蜂蜜	40kg	加水至	1000L

182. 桃浆

工艺流程

原料处理→破碎→加热→打浆→调配→脱气→灌装

操作要点

（1）原料处理　选用充分成熟、含酸量较高、芳香味浓的桃子，剔除病虫害果、损伤果、腐烂果。随之将桃子投入清洗，先将桃子用次氯酸或其他洗涤剂浸渍，洗涤剂以蔗糖脂肪酸酯为主要成分，其除菌和去农药的效果要优于一般洗涤剂，桃子通过洗涤槽后，再经刷洗及高压水冲洗，在清洗时，桃子外皮的茸毛也被去除。

（2）破碎　将清洗净的桃子入辊式破碎机，辊筒间的开度应适当，使辊筒仅能压碎果肉，而不能把桃核压碎，因桃核中有一种异味，进入桃浆会影响其风味。压碎果肉是为了使桃核处于容易脱离的状态。

（3）加热　桃肉中存在有多酚化合物，它们在破碎后，在多酚氧化酶的氧化作用下，短时间内即会发生褐变，引起桃浆品质的变化，因此需要钝化酶的活性，而加热是一种最常见的钝化酶的方法，工艺条件为95～97℃，保温3～10s，还有软化桃肉的作用。

（4）打浆 将加热后的桃子入打浆机，一般通过二次打浆，一级筛板孔径为 1.5～2.0mm，二级筛板孔径为 0.5～0.8mm，可除去桃皮、桃核及未成熟的粗大浆粒等。出浆率一般为 60%～70%。

（5）调配、脱气 桃浆含酸量不足，可用柠檬酸将机浆的 pH 调整到 3.7～3.8，然后再用真空脱气设备脱气。

（6）杀菌，灌装 将桃浆用管式杀菌器杀菌，杀菌条件为 93～98℃，保温 30～40s，随后立即快速冷却到 5℃左右。再进行无菌灌装，封口后即为成品。

产品特点

呈琥珀色或褐红色，均匀一致，呈胶黏状，不流散，无汁液，无粗大果粒。有桃香。

183. 混浊桃汁

工艺流程

原料处理→去核→预煮→打浆→榨汁→调配→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理、去核 原料处理同桃浆，然后将沥干的桃子用切半挖核机将桃核挖掉，随之立即放入 0.1%的维生素 C 及柠檬酸混合液中浸泡护色。

（2）预煮、打浆 取一夹层锅，加水煮沸，倒入果块，在 90～95℃的热水中预煮 3～5min，促果块软化。然后将果块入打浆机打浆，使浆液通过 0.5～0.6min 的筛孔，除去果皮及杂物。

（3）榨汁 在果浆中添加 2%榨汁助剂，用裹包式榨汁机榨汁。榨汁时可采用双层榨汁布，内层为细布，外层为粗布，为防止榨汁时榨汁布破裂，榨汁压力只能缓慢增加，榨汁过快还会降低出汁率。

（4）调配、脱气 根据桃汁的糖酸含量，加入适量的砂糖和柠檬酸，使含糖量为 10%～14%，含酸 0.5%～0.9%。然后将桃汁入真空脱气罐脱气，脱气条件为 40～45℃，压力为 90～94kPa。

（5）均质、杀菌 将桃汁入高压均质机均质，均质压力为 14～17MPa，随后在 110～115℃温度下保温 30～40s 进行杀菌。

（6）包装 趁势将桃汁装瓶（或罐），封口后倒置 1min 进行杀菌，随即迅速分段冷却至 38～40℃左右，即可入库贮存，即为成品。

产品特点

呈黄褐色或淡红色，为均匀混浊状，有桃香、无异味，无沉淀分离现象。

184. 澄清番石榴汁

工艺流程

原料处理→破碎→酶处理→榨汁→灭酶→澄清→过滤→杀菌→灌装

操作要点

（1）原料处理 用于制汁的番石榴应是充分成熟的果实，未熟果汁液少，香气淡，风味差，不宜于立即加工，但后熟后仍可用来制汁，选料时可将果实放在输送带上挑选，剔除病虫害果、腐烂果、损伤果、未熟果及过熟果。然后进行清洗，清洗时要用流动水完全去除表面污垢、杂物及残留农药。为提高清洗效果，常使用有表面活性剂作用的洗涤剂。最后用清洁水将果实喷淋干净。

（2）破碎　将番石榴尽快进行破碎，可用锤式破碎机等破碎机，破碎的粒度为0.4～1.0mm大小，破碎时可喷入由0.3%的柠檬酸与1%的食盐配制的护色液护色。

（3）酶处理　加入果胶酶分解果胶物质，常使用黑曲霉生产的果胶酶，添加量为0.4%～0.5%，在40℃左右温度下反应16～20h。

（4）榨汁　当果胶被果胶酶分解后，即可进行榨汁，多用螺旋榨汁机榨汁，接着将榨汁进行过滤，在过滤时可添加1%左右的硅藻土，以提高过滤效果。

（5）灭酶、澄清　将果汁加热到72～74℃，保温20～25min，用以灭酶，灭酶后迅速冷却，这时果汁已逐步澄清，再用过滤除去沉淀。

（6）杀菌、灌装　将果汁进行高温短时杀菌，杀菌条件为86～90℃，保温50～60s，随后进行灌装、封口。

产品特点

澄清透明，富含维生素和无机盐，尤以维生素C含量丰富，且香味浓郁。

185. 番石榴浆

工艺流程

原料处理→漂烫→打浆→去石细胞→脱气→杀菌→灌装

操作要点

（1）原料处理、漂烫　原料处理工序与番石榴汁相同。然后将原料入夹层锅中加热至沸，沸煮10～15min，使其组织软化，提高出浆率。

（2）打浆　将软化番石榴入打浆机，一般采用两道打浆，打浆机筛板孔径分别为0.8～1.0mm，和0.4～0.5mm，以除去种子和粗大纤维。

（3）去石细胞　番石榴果实中存在大量石细胞，这些石细胞的存在，对产品的色泽、口感产生极为不利的影响，因此需要除去。常用的方法是让果浆通过一台精滤机将其滤除。

（4）脱气　将去石细胞的果浆泵入脱气机进行脱气处理，一般采用真空脱气，可有效地保证果浆品质。

（5）杀菌、灌装　同番石榴汁的生产。

186. 番石榴浓缩浆

在番石榴浆中，果胶含量较高，一般在0.5%～1.8%之间，黏性较大，因此难以浓缩。必须先对其进行酶处理，将果胶分解后再进行浓缩，通常是在果浆中添加0.1%的果胶酶制剂，在常温下处理1～1.5h，使果浆中的果胶充分酶解，果胶含量降至0.1%以下，然后再进行浓缩，将果浆浓缩到可溶性固形物含量为22%～24%左右，一般采用真空浓缩。番石榴浓缩浆可冷冻后在－18℃的环境中贮藏。如为了降低贮藏成本，也可在浓缩浆中加适量防腐剂，这样可大大提高贮藏温度，如添加1g/kg的山梨酸钾，即可在2℃左右的环境中贮藏。

187. 澄清刺梨汁

工艺流程

原料处理→破碎→榨汁→粗滤→热处理→澄清→调配→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　刺梨的成熟度，对产品的质量和贮藏时间影响很大，未熟刺梨，味淡、酸涩味重、汁少、不宜采用，但过熟刺梨易受虫害侵扰，易腐烂变质，维生素含量也低。因

此，用于制汁的刺梨要求选用八成熟，香味浓，颜色由青转黄、质脆的果实。在运输和仓储时谨防堆积、碰伤。然后将选好的刺梨送入洗果机，用流动清洁水将果实充分清洗干净，沥干。

（2）破碎 刺梨全身具刺，果实种子多而硬，纤维多而粗。一般宜采用锤式破碎机，把果实破碎成果肉和果汁相混的物料，注意破碎要适度，过度或不够均影响出汁率。

（3）榨汁 将破碎料尽快输入榨汁机压榨，当果汁流出时可暂停加压，待流速稍缓，再加压压榨，如此反复压榨，直至加压无果汁流出时为止，出汁率一般为50%～60%。

（4）粗滤 将榨出的汁液采用不锈钢离心机或袋滤器，将悬浮物和粗渣尽量滤除。

（5）热处理 将粗滤果汁加热到85℃左右，保温5～8min，然后立即冷却到室温。

（6）澄清 将热处理后的果汁泵入无菌容器中，加盖密封，移入温度1～2℃冷库中自然澄清7～10天，这时，果汁中的悬浮物就会充分沉淀下来，再用粗滤法滤除沉淀 。

（7）调配、杀菌、包装 根据果汁的成分，按成品要求，调整果汁糖酸比例，含糖量10%～12%，含酸量0.3%～0.4%，然后进行超高温瞬时杀菌，杀菌条件为135～140℃，保温2～3s，在20s内冷却至常温，再进行无菌包装。

产品特点

色泽浅黄，澄清透明，甜酸适口，营养丰富，尤以维生素含量多，具刺梨独特风味。

188. 浓缩刺梨汁

浓缩刺梨汁是在澄清刺梨汁的基础上加工而成，在调配后即可进行真空浓缩，浓缩至60～65°Bé即可，然后进行包装。

189. 澄清沙棘汁

工艺流程

原料处理→破碎→榨汁→加热→澄清→过滤→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理 沙棘又名醋柳，是一种分布很广的野生果，营养十分丰富，尤以维生素C含量高，制汁的沙棘应选用九成熟，新鲜良好，色泽橙黄或橘红色，剔除发霉变质果和杂质，用流水洗净后，再用高锰酸钾溶液清洗，然后用清水洗净，沥干。

（2）破碎 沙棘果实皮薄肉少，可用辊式破碎机破碎，破碎粒度为3～4mm，为便于汁液流出，提高出汁率，可在破碎时加入0.2%的果胶酶，在35℃温度下酶解3～4h。

（3）榨汁 采用包裹式榨汁机，采用两次榨汁法，第一次榨汁后的果渣，加少量水拌匀后再行复榨，再合并两次果汁，出汁率为60%～70%。

（4）加热 先将榨出的果汁经粗滤，滤除较大的杂质，由于果汁中的蛋白质和胶体物质含量较高，可将果汁加热到77～80℃，保温2～3min。

（5）澄清、过滤 将果汁静置，其中的悬浮物便会凝聚沉淀下来，然后用过滤机滤除沉淀。

（6）杀菌、包装 将沙棘汁的糖酸含量经适当的调配后，即进行杀菌，因沙棘汁中维生素C含量高，为使其少受损失，宜采用超高温瞬时杀菌，杀菌条件为125～130℃，保温5～8s，速冷后进行包装。

产品特点

色泽橙黄或微红，澄清透明，酸甜可口，风味佳美，有很高的营养价值，还有医疗保健

作用。

190. 浓缩沙棘汁

浓缩沙棘汁是在澄清沙棘汁的基础上进一步加工而得，在澄清沙棘汁杀菌、冷却后进行真空低温浓缩，真空度为85kPa左右，果汁温度为48～54℃，浓缩至果汁浓度为65°Bé左右。应把收集的芳香成分加入到浓缩汁中。

191. 混浊西番莲汁

工艺流程

原料处理→分离→打浆→预热→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理　西番莲是著名热带果汁用水果，香气最为浓郁，有“百香果”之称。为得到高质量的西番莲汁，采集西番莲果很重要，应在接近最成熟时采摘，只有这时的果实榨出的果汁才有最迷人的风味，要注意剔除腐烂果、虫蛀果。然后用清水浸泡，经数分钟浸泡后进入洗果机，在洗果机中安有毛刷和喷淋水管，果实便在毛刷和喷淋水的作用下洗涤干净。然后通过检果机将不合格的果实剔除。

(2) 分离　这是将果肉与果皮分离，西番莲有较坚韧的表皮，中间是柔软的果肉。常用的分离方法有以下几种。

①手工分离：将西番莲用刀切成两半，用勺匙舀取用作取果浆的果肉。

②离心分离：西番莲被一组旋转着的刀片切成片，片厚1.5～1.8cm，然后掉到一个装有倾斜滚筒的带孔壁的离心机中，当离心机高速转动时，果肉便通过壁孔被甩出，而使其与果皮分离。

③锥形取浆器：将西番莲果实输送到两个旋转的圆锥体之间，锥体安装在倾斜放置的轴的端部，果实随之旋转并受到锥体挤压而破裂，果浆便被挤出。

(3) 打浆　将分离的果肉入打浆机，通过打浆，将果肉进一步细化，同时将种籽分离。为提高出汁率，可在果渣中加入0.1%～0.2%的果胶酶，于30～40℃时酶解1～2h，再分离汁液，将两次所得汁液合并。

(4) 预热　将果汁加热到80～85℃，保温3～5min，使黏度下降，便于离心和脱气。离心的目的是净化果汁，除去果汁中大部分淀粉和种籽碎片。

(5) 脱气　脱气是十分重要的工序，目前多使用真空脱气，真空度一般为90～98kPa，果汁温度应比真空罐内绝对压力所对应的温度高2～3℃，还要注意回收芳香物质。

(6) 均质　在西番莲汁中有较多悬浮物质，这些物质包含有果实的大部分香味和色素，是果汁中的精华部分，为使其长久稳定地保持在果汁中，均质是极为重要的工序，可用高压均质机均质，均质压力18～20MPa。

(7) 杀菌、包装　将均质液杀菌、包装后即为成品。

产品特点

色泽黄色至深黄，均匀混浊状，风味独特，香气浓郁，多用作配制其他饮料的原料。

192. 浓缩西番莲汁

西番莲原汁的含水量很高，通常在80%～85%以上，不利于贮藏和运输，为此，有必要将这种果汁进行浓缩，使可溶性固形物含量提高到60%～75%，体积也缩小到原来的1/4以上，并能克服果实采收期和品种不同造成的成分上的差异，使产品质量达到统一的规格

要求。

生产浓缩西番莲果汁的方法很多，如真空浓缩、冷冻浓缩、反渗透浓缩、超滤浓缩等均可。

193. 澄清芒果汁

工艺流程

原料处理→破碎→打浆→澄清→分离→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理 芒果是一种著名的热带水果，它不仅色泽鲜艳美观，肉质细嫩香甜，而且营养丰富，风味独特，素有“热带果王”之称。用以制汁的芒果，应当色泽橙黄、皮薄、汁多、核小、纤维少，香气浓郁，酸味适度。然后对原料进行清洗，是减少农药及微生物污染的重要措施，洗涤的方法和设备较多，可根据情况选用。若是不采用剥皮取汁，则需采用漂白粉、高锰酸钾等溶液进行浸洗消毒。

(2) 破碎 将洗净、沥干的芒果入破碎机破碎，可用锤式破碎机、辊式破碎机等。

(3) 打浆 将破碎果实入打浆机打浆，筛板孔径为 0.4～0.5mm，使果皮、果核得以分离。

(4) 澄清 在果浆中加入澄清剂，澄清剂种类较多，如明胶、单宁、膨润土等，使果汁中的悬浮物质得以聚集沉淀下来。

(5) 分离 将澄清后的果汁入过滤机，将沉淀物进行分离，即得澄清果汁。

(6) 杀菌、包装 为最大限度保持果汁的色、香、味，多采用板式或管式杀菌器，对果汁进行超高温瞬时杀菌，杀菌条件为 120～125℃，保温 5～8s。冷却后进行无菌灌装、封口。

产品特点

色泽橙黄、澄明透亮，风味好，香味浓郁。

194. 芒果浆

工艺流程

原料处理→去皮→破碎→打浆→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 去皮 原料处理与澄清芒果汁同。去皮可采用碱液去皮、热烫去皮和蒸汽去皮。

①碱液去皮：芒果皮厚薄不一、皮薄者可用 13%～15%的氢氧化钠溶液在 80℃时浸烫果实 4～5min，而对皮厚者可用 20%氢氧化钠溶液在 90℃时浸烫果实 6～7min，随后将芒果用摩擦法或高压水将果皮剥离。

②热烫去皮：这是将芒果放在 90℃左右的热水中浸烫 5～6min，即可使皮肉脱离。

③蒸汽去皮：这是将芒果放在输送带上，在运行中用热蒸汽喷射 2～3min，然后在冷水中冷却，去掉果皮。

(2) 破碎、打浆 将去皮芒果入破碎机，使果实破碎成果浆和种核的混合物，分离出种核后，再入打浆机打浆，使果肉进一步细化。

(3) 均质 为使果肉进一步微细均匀化，均质是很重要的工序之一，将果浆入高压均质机均质，均质压力为 20～22MPa。

(4) 杀菌、包装 杀菌可用板式热交换器，杀菌条件为 105～110℃，保温 2～3min，

随后快速冷却到28～30℃，再进行无菌包装。

产品特点

色泽澄黄美观、呈黏稠状，香气浓郁，是生产多种饮料、食品的原料。

195. 不去皮生产芒果浆

芒果皮中含有许多风味物质、色素及营养物质，并不像柑橘皮类果皮带有异味，因此，没有必要将其去掉，将其带皮打浆制成芒果浆还可增加出浆率。但要注意的是，未熟芒果果皮有一种异味，故应选择充分成熟的果实；另外对芒果的清洗工作要更加注意，要彻底洗干净。

196. 浓缩芒果浆

芒果浆中含果肉量较多，黏度又高，给浓缩带来困难，若采用常规浓缩方法，其浓缩浆的含量最高仅达30°Bx，难以满足生产要求。为此，这里提出了一种生产浓缩芒果浆的新方法。即将制得的芒果浆用板式热交换器加热到75～78℃，保温1min后迅速冷却至常温，然后用转速为5000r/min的连续式离心分离机将果肉和清液分离，清液的得率约为75%左右。

然后将这种清液进行浓缩，浓缩至45°Bx左右，将此浓缩液与分离出来的果肉进行混合，搅拌均匀，即可得浓缩芒果浆，其含量不低于40°Bx，色泽更好，香味甚佳，在－12℃时保存数月也不变质。

197. 椰奶

工艺流程

原料处理→破碎→榨汁→分离→调配→均质→灌装→杀菌

操作要点

(1) 原料处理　选择新鲜成熟的椰果，椰衣要薄，约1.5～2cm，果肉要厚，约1.2cm以上，以重者为佳，椰果应为圆形或长圆形，个体中大。剔除三角棱形果、上下均尖果、表皮灰黑果、蒂部发霉果。然后用清水洗净，将外壳破碎，取其果肉。

(2) 破碎　将果肉用水清洗干净后送入刨丝机、切片机或破碎机，将果肉破碎成疏松状态。

(3) 榨汁、分离　将破碎后的椰肉，采用螺旋压榨机进行榨汁。将榨出的汁液送入100～120目振动筛，对其进行第一次浆汁分离，随后把分离后的汁液泵入离心机进行第二次浆渣分离，经过两次分离，可较好地除去汁液中纤维及大颗粒。

(4) 调配　将分离后的汁液移入调配罐中，按产品标准添加适量砂糖、柠檬酸、稳定剂等，使椰奶的可溶性固形物含量达到质量要求。

(5) 均质　将调配好的椰奶入高压均质机均质，均质压力为23～25MPa，可均质两次，均质温度保持在80～90℃时效果较好。

(6) 灌装、杀菌　将均质椰奶灌装入瓶，封口后入杀菌锅进行加压高温杀菌，杀菌压力为0.1MPa，杀菌温度和时间为：80℃－121℃－38℃/10min－15min－25min。经冷却后即为成品。

产品特点

色泽乳白色，椰香浓郁，营养丰富，有椰子味，清香爽口。

198. 澄清椰子汁

工艺流程

原料处理→破壳→过滤→调配→热处理→过滤→包装→杀菌

操作要点

(1) 原料处理、破壳 这种椰子汁的原料取自于椰果中心的椰子水，过去许多工厂都把椰子水作为废料处理，但用它来制作椰子汁将是一种很好的选择。将洗净的椰果破壳后，椰子水即可流出，由于椰子水富含营养，易受污染，因此应当做到：椰子水的收集应在无菌条件下进行；收集的椰子水应在 1h 内加工。这样才能保证卫生质量。

(2) 过滤、调配 椰子水中总会掺杂少量杂质，可用纱布过滤除去。接着按产品要求添加适量白糖、柠檬酸，使可溶性固形物含量为 10%～12%，pH 为 4.2 左右，为防腐败，可加入 0.05%的苯甲酸钠或山梨酸钾。

(3) 热处理 应尽快将调配料进行热处理，一方面可消灭部分微生物，保证产品卫生质量，另外，也可使蛋白质类遇热凝结的物质凝结。热处理条件为 82～85℃，保温 5～10min。

(4) 过滤 经热处理后，果汁中会产生蛋白质沉淀及其他析出物，可加入如硅藻土等助滤剂，用过滤机，如硅藻土过滤机进行精滤。

(5) 包装、杀菌 经过滤后的椰子汁应在无菌条件下，灌装入无菌的玻璃瓶、薄膜袋等容器中，密封后入杀菌锅中杀菌，冷却后即为成品。要注意在低温下贮藏。

产品特点

清澈透明，清凉爽口，营养丰富，有独特的椰香。

199. 澄清黑加仑汁

工艺流程

原料处理→灭酶→破碎→静置→酶处理→榨汁→过滤→澄清→脱气→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理 黑加仑又叫醋栗，是一种紫色小浆果，果皮中含有紫红色色素，果肉略呈淡绿色，含有丰富的维生素、氨基酸、有机酸、无机盐等营养成分。应选择九成熟鲜果，剔除病虫害果、腐烂果，将其洗净、去梗。

(2) 灭酶、破碎 将黑加仑投入热水中漂烫灭酶，漂烫温度不低于 90℃，保温 4～6min，以钝化氧化酶，随后用清水清洗，再入破碎机，如辊式破碎机将其挤压破碎。

(3) 静置、酶处理 在破碎料中加入 0.8%柠檬酸或 0.008%维生素 C 等抗氧化剂，静置 12～16h，再加 0.2%果胶酶，对果浆进行酶解处理。

(4) 榨汁、过滤 将酶处理的料浆用压榨机榨汁，再将汁液用板框过滤机过滤。

(5) 澄清、脱气 在滤液中加入澄清剂，使汁液中的悬浮物凝聚沉淀，然后用精滤机将沉淀物滤除，得其澄清果汁，再进行真空脱气。

(6) 杀菌、包装 将澄清液进行超高温瞬时杀菌，杀菌条件为 120～125℃，保温 5～8s，在冷却后，进行无菌包装，即为成品。

产品特点

色泽深红或紫红，澄清透明，营养丰富，维生素含量较高，色、香、味俱佳。

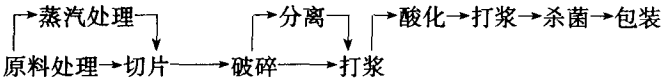
200. 浓缩黑加仑汁

浓缩黑加仑汁是在澄清黑加仑汁的基础上进一步加工而得。浓缩可榨汁、过滤以后进行，由于黑加仑中含果胶量较多，黏度较大，难以提高浓度，一般浓缩汁的浓度为45～48°Bé。由于浓缩多采用真空浓缩，其芳香成分大部分挥发掉，应当将其回收，并回补于浓缩汁中。

浓缩黑加仑汁色泽紫红，呈黏稠状，耐贮藏，是生产中、高档饮料的原料之一。

201. 番木瓜浆

工艺流程



操作要点

（1）原料处理　番木瓜为圆至长椭圆形果实，一层薄薄的绿色果皮包裹着橙黄色的果肉，番木瓜个体大，大者可达数公斤。制浆用的番木瓜应是九成熟以上，剔除腐烂果、未熟果。将番木瓜浸于50℃的热水中约20min，喷水冷却后置于密闭的房间内，用二溴化乙烯熏蒸，使得充分消灭果蝇。然后将番木瓜送入盐水池中浸泡。

（2）蒸汽处理　将番木瓜送入一个蒸汽隧道，在100℃温度加热1～2min，可清洁果实表面，消灭大多数微生物，还可凝固果皮上渗出的果汁。对果实加热的程度，应使果皮下的熟透层达3～4mm，可以此来调整加热时间。

（3）切片　番木瓜的种皮肉中存在一种特殊的物质，它们在种子中相应酶的作用下，会生成一种非常苦涩的物质，异硫氰酸苄酯，引起果浆的变味，为此，制造了一种专用切片机，切片时，刀片以比较慢的速度操作，并调整压碎的影响作用，避免种子破裂。可切成5～8mm薄片。

（4）破碎　破碎采用一种专用的刮刀式破碎机，该机在工作时不应当把种子破碎或切开，环绕种子周围的种皮肉应该是完整的，经过破碎后的果肉约成4～5mm颗粒大小。

（5）分离　将破碎的果肉入离心机，在高速旋转中，果皮、种子与果浆分离。

（6）打浆　将果浆入打浆机，打浆机以2000r/min的速度旋转。打浆机装在离心分离机出浆口下面。打浆时应注意观察排出的果浆，果浆中应无种子存在。筛板的孔眼直径为0.8mm。

（7）酸化　在打出的果浆中，迅速加入50%的柠檬酸溶液，将pH调到3.5左右。其作用有二：其一是抑制酶作用引起的变味、变臭和胶凝作用；其二是抑制引起腐败的某些微生物的生长。

（8）打浆　将果浆再经一次细打浆，其筛板孔眼直径为0.4～0.5mm，打浆桨叶的转速应为1500r/min左右，这时的果浆中不能再混有黑色斑点的种子。

（9）杀菌　将果浆入板式热交换器，杀菌条件为93～96℃，保温2～3min，再迅速冷却到30～32℃，除杀菌外，它还能钝化酶类，抑制贮藏时出现异臭和异味。

（10）包装　将杀菌果浆立即灌入容器中，封口后入冷库中，在－20℃以下进行冻藏。

产品特点

色泽橙黄至橙红，均匀混浊、甜酸适口，有番木瓜的芳香。

202. 浓缩番木瓜浆

将番木瓜浆浓缩后，即成浓缩番木瓜浆，可降低其包装、运输和贮藏成本。由于番木瓜浆的黏度很高，含果胶较多，难以浓缩，为此，在浓缩前要添加果胶酶进行酶处理，添加量为0.1%～0.2%，处理温度为50～55℃，保温1.5～2.0h。这时果胶已大部分解，黏度大为降低，可加热果浆至80～85℃，保温5～8min，使果浆中的酶钝化。然后将果浆进行真空浓缩，果浆在离心式蒸发器中，在真空度为90～98kPa压力下，温度为40～50℃被浓缩成3倍浆，其可溶性固形物含量为35～40°Bé。其风味很好，无褐变产物，维生素C的损失约为20%。

203. 香蕉浆（常规法）

工艺流程

原料处理→浸渍→钝化酶→打浆→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　选用完全成熟，果皮橙黄，易于剥皮的品种，未熟者应采取人工催熟。随后将香蕉用清洁水洗涤干净，再用手工将果皮仔细剥掉，要注意削除烂肉，然后切成小段。

（2）浸渍　将小段香蕉浸渍于柠檬酸含量为4%左右，维生素含量为1%的溶液中，或浸于1.2%～1.3%的亚硫酸氢钠溶液中3～4min。然后捞出用清水洗净，再入粗碎机进行粗碎。

（3）钝化酶　将粗碎的果肉输入热交换器中，在85～90℃时保温1～2min。

（4）打浆　将果肉送入双道打浆机中打浆，第一级筛筒孔径为0.8～0.9mm，第二级筛筒孔径为0.5mm。

（5）脱气　为防止果浆发生褐变和芳香物质氧化，可将果浆输入离心式脱气机中脱气。

（6）均质、杀菌、包装　将果浆入均质机均质，均质压力为20～28MPa，然后将果浆入刮板式热交换器中杀菌，杀菌条件为95～100℃，保温40～45s，然后趁热灌装、封口。可在室温中贮藏。

另一种工艺是将杀菌后的果浆迅速冷却到10℃左右，灌装入容器，再送入－36～－38℃的冷冻隧道内冷冻，再于－10℃的温度下贮藏。

204. 香蕉浆（加酸法）

在香蕉去皮和修整后用沸水和蒸汽热烫，直至香蕉中心温度达85～90℃，大约需热烫6～8min，然后将香蕉进行粗碎，再进入筛筒孔径为0.5mm的打浆机中打浆。接着在香蕉浆中用50%的柠檬酸进行调配，直至果浆中含酸量为0.4%，然后再添加适量的糖，将果浆中的pH调整至4.1～4.3，即成酸化香蕉浆。

205. 香蕉浆（硫化法）

本工艺是用二氧化硫溶液浸泡代替了对香蕉果肉的热烫处理，主要目的正是为抑制酶促褐变，而钝化氧化酶。在生产中是将剥皮后的香蕉在1.25%亚硫酸氢钠溶液中浸泡3～4min，然后沥干5～8min，接着用筛上孔径为3.2mm的破碎机破碎，再立即送入板式热交换器中加热至90～93℃，保温1～2min，再于1min内迅速冷却至35℃以下。冷却后的果浆采用筛孔为0.8mm的打浆机打浆。接着用柠檬酸将果浆中的pH调整至4.1～4.2之

间，再添加0.2%的山梨酸钾，可有效地抑制变色和微生物生长。

206. 香蕉汁

工艺流程

原料处理→破碎→酶处理→提汁→均质→杀菌→灌装

操作要点

(1) 原料处理　将选择好的香蕉横向剖分为二，再用蒸汽热烫20min，再用手工将皮剥去。

(2) 破碎、酶处理　将剥皮的香蕉立即送入破碎机中破碎，待果肉冷却至45℃左右时，加入0.05%～0.1%的果胶酶制剂，保温2h，此时果胶已经分解。

(3) 提汁　可采用液压式榨汁机或离心式分离机提汁，出汁率可达75%～80%，提出的汁液经过滤机过滤，将粗大的固体颗粒滤除。

(4) 均质、杀菌、灌装　这些工序均与常规工序相同，在此不多述。

产品特点

香蕉中含果胶较多，未经酶处理的香蕉，其出汁率不到16%，为提高出汁率，必须进行酶处理，而经过酶处理的香蕉出汁率大为提高。制得的汁液香甜可口，有浓郁的香蕉芳香。

207. 混浊杏汁

工艺流程

原料处理→破碎→粗滤→调配→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理　选择色泽橙黄，充分成熟，糖酸丰富、有浓郁果香的鲜杏为原料，个体大小应适中，剔除霉变果、病虫害果。然后将杏果用清水稍加浸泡，将浸泡水放尽再用清水洗涤干净。如果皮上有残留农药，须用0.5%～1.0%的盐酸溶液浸泡后再用清水冲洗干净。

(2) 破碎　将杏果修去斑疤、去梗，然后切半、去核，入破碎机将果肉破碎成果浆。

(3) 粗滤　将果浆入榨汁机榨出果汁，经加热后粗滤掉果汁中的粗纤维。

(4) 调配　杏汁的调配主要调配其糖酸比，一般糖酸比为18～20∶1，可溶性固形物为12%～14%。

(5) 脱气　利用真空负压或氮气置换，驱除杏汁中的氧气，以保存维生素C和色泽。

(6) 均质　将脱气果汁入均质机均质，在14～20MPa压力下，使果汁通过0.002～0.003mm的筛网，果肉便破碎成极小微粒悬浮于杏汁中。

(7) 杀菌、包装　将果汁入板式热交换器，在130～135℃温度下保温10～15s，进行杀菌，其后立即分段冷却，随后进行无菌灌装，封口。

产品特点

色泽橙黄或深黄，呈均匀混浊状，杏香浓郁，甜酸适口，营养丰富。

208. 杏浆

工艺流程

原料处理→蒸煮→打浆→加热→调配→脱气→包装→杀菌

操作要点

（1）原料处理、蒸煮 选用充分成熟的杏果，这种杏果含糖量多，风味好，出浆量大。将其清洗、切半、去核，然后将杏肉入夹层锅加热煮沸 10～15min，使杏肉软化，并钝化酶。

（2）打浆 将软化的杏肉入打浆机，趁热将其打成浆状，并使果浆通过 0.4～0.5mm 筛筒。

（3）加热、调配 将果浆入管式热加换器加热至 85～90℃，然后在果浆中加入适量糖浆和柠檬酸使果浆中的糖酸比和含糖量达到规定要求。

（4）脱气、包装、杀菌 将果浆入真空脱气罐中，脱气 6～10min，然后灌装、封口，再入杀菌锅中，于 100℃温度下杀菌 15～20min。

产品特点

色泽橙黄、风味宜人，杏浆有一种能与其他很多果汁混合得很好的香味，因此，可作为杏类饮料及混合果汁饮料的原料。

209. 浓缩杏浆

把杏浆中的水分排除一半左右，即可得浓缩杏浆，浓缩杏浆体积大为缩小，易于保藏和运输，也不易受微生物侵扰。浓缩时，最好采用刮板式表面蒸发器。浓缩工序一般在调配以后进行，浓缩后最好采用低温贮藏。

210. 澄清李汁（常规法）

工艺流程

原料处理→软化→打浆→酶处理→榨汁→过滤→调配→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理 选用新鲜饱满、九成熟以上，剔除虫蛀果、损伤果、腐烂果和畸形果，用清水洗涤干净。

（2）软化 将蒸汽喷射在李果上，约喷 8～10min，使李果软化，并可钝化酶。防止酶促褐变。

（3）打浆 将软化李果进入一台装有筛孔直径很粗的筛板的打浆机，在打浆时，果核得到分离，得到含有果皮的、质地很粗糙的李浆。

（4）酶处理 在李浆中加入 0.2%果胶酶制剂，混合均匀，在 40～43℃温度下酶解1～2h。

（5）榨汁 在果浆中加入 2%左右的硅藻土，混合均匀后入榨汁机榨汁。

（6）过滤、调配 将李汁用硅藻土过滤机进行精滤，得澄清李汁，然后按产品规格要求调整糖酸比。

（7）杀菌、包装 将果汁入板式热交换器进行杀菌，杀菌条件为 87～90℃，保温 20～30s。趁热灌装，封口，随即将容器倒置 4～5min，使顶部灭菌后再立即冷却，即为成品。

产品特点

色泽浅黄，澄清透明，甜酸适口，富含无机盐，具有缓和的通便效果。

211. 澄清李汁（浸提法）

工艺流程

原料处理→蒸煮→浸提→过滤→澄清→过滤→调配→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　本工艺所用的原料是干李子，需将干李子放入清水中浸泡 8～12h，再彻底进行洗涤，以除粘附在上面的脏物。

（2）蒸煮、浸提　将干李放入蒸煮器中，加入 5 倍于原料的水，加热至沸，沸煮 60～80min，煮至李果充分破裂。在蒸煮器中应配置搅拌器，以加快浸提速度，如是加压蒸煮器，则蒸煮时间还可缩短。

（3）过滤、澄清　将李核与李汁分离后，用榨汁机对李汁进行压榨，将李汁滤出，然后在李汁中加入适量澄清剂，使李汁得以澄清。

（4）过滤、调配　在李汁中加入 1%～1.5%的硅藻土，混合均匀后用硅藻土过滤机过滤，得其澄清汁。然后检查李汁的浓度和成分，按产品要求进行调配。接着进行杀菌、包装。

212. 澄清西瓜汁

工艺流程

原料处理→去皮→切块→破碎→抽空→打浆→灭酶→冷却→精滤→脱气→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　西瓜有一定的营养价值和保健作用。应选择充分成熟、瓤细汁多、果肉鲜红、无病虫害、无损伤、无腐烂的新鲜西瓜，用清水洗去表皮泥沙后浸没于 0.3g/L 的高锰酸钾溶液中消毒 5～6min。再用净水洗净果皮。

（2）去皮、切块、破碎　将西瓜的绿色果皮和白皮削去，红瓤分切成块，入破碎机破碎。

（3）抽空、打浆　将破碎后的瓜瓤连汁一起送入抽空锅，在真空度为 91～93kPa 压力下抽空 10min，去籽后入打浆机打细成浆，然后入过滤机，使滤液通过 0.15～0.18mm 的尼龙布，除去粗纤维和碎瓜子。

（4）灭酶、冷却　将西瓜汁用管式热交换器迅速加热到 80℃，保温 3min，以钝化果胶酶和过氧化酶，然后迅速降温到 40℃以下。

（5）精滤、脱气　在西瓜汁中加入 1%～1.5%的硅藻土，入硅藻土过滤机，即得到澄清西瓜汁，随后入真空脱气机，于 91～93kPa 时脱气。

（6）杀菌、包装　将西瓜汁进行超高温瞬间杀菌，杀菌条件为 123～125℃，保温 3～5s，然后迅速冷却到 30℃以下，进行无菌灌装即为成品。

产品特点

色泽淡红，澄清透明，清凉爽口。

213. 混浊西瓜汁（高压加工）

食品的高压加工是一种食品加工新技术，主要是用于流体食品，使流体处于 100～1000MPa 的压力下作用一段时间，食品中的蛋白质、淀粉等物质中形成生物高分子立体结构的非共价键会发生变化，结果使蛋白质、淀粉等也发生变化，酶失去机能，生命停止活动，细菌等微生物被杀死。与此相反，在高压作用下的蛋白质等生物的高分子物质及色素、维生素、芳香成分等低分子化合物的共价键却不发生任何变化，从而使高压处理过的食品仍保持其原有营养价值，色泽和风味。由此可见，食品的高压加工是一种新颖而独特的加工技术。

混浊西瓜汁的高压加工是将经打浆、过滤的西瓜汁进行高压均质处理，一般可经两次均质，第一级均质压力为 13～15MPa，第二级均质压力为 250MPa 以上，经过高压处理的果汁不用杀菌即可进行灌装。这种混浊西瓜汁的成分没有改变，尤其是维生素 C 等热敏性成分未遭到破坏，其色泽和风味均十分优良。

214. 混浊哈密瓜汁（常规法）

工艺流程

原料处理→破碎→榨汁→加热→过滤→调配→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　制汁的哈密瓜应选择八成熟以上，剔除腐烂瓜、病虫害瓜、未熟瓜和风味不正的瓜。将其洗净、去皮，去皮可用不锈钢刀削除表皮，规模性生产可用碱液去皮，碱液浓度一般为 4%～5%，时间为 1～2min，碱液去皮后应迅速用清水冲洗，冲洗后还可用 0.2%～0.3%的稀酸溶液洗涤中和，以洗除余碱，然后再用清水冲净。接着将哈密瓜切开，去籽、去瓜瓤，再切成片状。

（2）破碎、榨汁　将瓜片入破碎机破碎，再用螺旋榨汁机进行榨汁。

（3）加热、过滤　将榨出的汁液迅速加热至 82～85℃，以抑制酶的活性，防止汁液因酶作用引起的沉淀分层。然后趁热进行过滤，将颗粒较大的粒子除去。

（4）调配、脱气　在哈密瓜汁中加入适量白糖和柠檬酸，及少量稳定剂，使糖度为 10%～12%，含酸量为 0.15%～0.20%。然后入真空脱气罐进行脱气，脱气真空度为80～85kPa。

（5）均质　脱气后迅速进入均质机均质，这是生产混浊果蔬汁常用的工艺，均质压力为 18～20MPa，可保持汁液均匀的混浊度。

（6）杀菌、包装　哈密瓜汁的 pH 约为 6.5，属低酸性食品，故必须有足够的杀菌温度，但哈密瓜汁又是热敏性食品。因此，在生产常用的杀菌条件为 120～124℃，10～14s；或 130～135℃，2～4s。杀菌后，趁热灌装入瓶，再急速冷却至 37℃以下即为成品。

产品特点

色泽淡黄，甜酸适口，汁液均匀混浊，有新鲜哈密瓜所特有的芳香气味。

215. 浓缩哈密瓜汁

混浊哈密瓜汁风味虽好，但浓度低，不耐贮藏和运输，故需加工浓缩。浓缩是在混浊果汁的基础上排除一部分水分而成。浓缩多在调配以后进行，一般采用真空浓缩，其最终浓度为 42～45°Bé。

216. 混浊哈密瓜汁（高压加工）

混浊哈密瓜汁也同混浊西瓜汁一样，可以采用高压均质生产，其生产工艺过程与之相同，产品质量却较常规法为高，然而它需要超高压均质机。

二、果 肉 饮 料

1. 柑橘果茶

配方

柑橘果汁	300kg	甜橙汁	100kg
胡萝卜汁	200kg	砂糖	50kg

黄原胶	0.5kg	柠檬酸	适量
六偏磷酸钠	3kg	山梨酸钾	0.2kg
胭脂红	适量	加水至	1000L

2. 柑橘果肉饮料

配方

橘浆	1570kg	砂糖	310kg
柠檬酸	0.5kg	香精	6kg
加水至	3000kg		

工艺流程

橘浆→调配→过滤→均质→脱气→杀菌→灌装→密封→二次杀菌→冷却→柑橘果肉饮料

质量标准

糖度 15°Bx，酸度 0.5%，维生素 C>10g/mg，灰分>0.1g/100g。

3. 果肉型猕猴桃饮料

配方

猕猴桃浆	20%	砂糖	11%
柠檬酸	0.12%		

工艺流程

同配方 2。

4. 猕猴桃果茶

配方

猕猴桃汁	700kg	胡萝卜汁	100kg
黄原胶	0.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	0.7kg
六偏磷酸钠	3kg	异抗坏血酸钠	0.4kg
山梨酸钾	0.2kg	柠檬黄	适量
加水至	1000L		

5. 苹果果肉饮料

配方

苹果浆	30%	砂糖	9%
柠檬酸	0.24%	抗坏血酸	0.07%
加水至	100%		

工艺流程

苹果原料→选果→洗果→剥皮、去芯→热破碎→打浆→调配→脱气→均质→瞬时杀菌→灌装→密封→冷却→检验→成品

产品标准

糖度 12°Bx，酸度 0.35%。

6. 苹果果茶

配方

苹果汁	700kg	胡萝卜汁	100kg
黄原胶	0.8kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.7kg
异抗坏血酸钠	0.5kg	六偏磷酸钠	1.5kg

抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

7. 果肉型山楂饮料

配方（以 1000kg 产品计）

山楂汁（6°Bx）	400kg	糖浆（60°Bx）	200kg
黄原胶	0.5kg	胡萝卜浆	180kg
抗坏血酸	0.5kg	CMC	1.5kg

工艺流程

山楂汁、胡萝卜浆→调配→脱气→均质→加热杀菌→灌装→密封→二次杀菌→冷却→成品

8. 山楂果茶（一）

配方

山楂汁	600kg	胡萝卜汁	200kg
黄原胶	0.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	0.5kg
六偏磷酸钠	1kg	胭脂红	适量
山梨酸钾	0.2kg	砂糖	115kg
加水至	1000L		

9. 山楂果茶（二）

配方

山楂浆	300kg	砂糖	110kg
异抗坏血酸钠	0.4kg	柠檬酸钠	0.2kg
黄原胶	0.3kg	山梨酸钾	0.16kg
苋菜红	适量	加水至	1000L

10. 带果肉枇杷饮料

配方

枇杷肉粒	100kg	枇杷汁	100kg
砂糖	100kg	柠檬酸	2.5kg
增稠悬浮剂	2.5kg	保鲜剂	0.5kg
防腐剂	0.4kg	香精	适量
着色剂	适量	加水至	1000L

11. 蟠桃带肉果汁饮料

配方

桃肉浆	20%	砂糖	10%
柠檬酸	0.18%	琼脂和 CMC	0.15%

工艺流程

蟠桃→精选→洗果→去皮→打浆→灭酶→调配→胶体磨→均质→脱气→灌装→封盖→杀菌→冷却→入库

12. 桃肉饮料

配方

桃浆	40%	砂糖	10%
柠檬酸	0.5%	香精	0.06%

工艺流程

桃浆（白桃、黄桃）→微细化→调配→冷却、脱气→均质→杀菌→灌装→密封→冷却→成品

13. 桃果茶

配方

桃浆	470kg	黄原胶	1kg
砂糖	90kg	抗坏血酸	0.4kg
柠檬酸	适量	苯甲酸钠	0.2kg
仙桃香精	0.2kg	加水至	1000L

14. 草莓果茶

配方

草莓浆	300kg	砂糖	80kg
全脂奶粉	12kg	柠檬酸	2.8kg
山梨酸	0.8kg	琼脂	10kg
加水至	1000L		

15. 果肉型草莓饮料

配方

草莓浆	20%	砂糖	10%
柠檬酸	0.2%	黄原胶	0.2%
抗坏血酸	0.05%		

工艺流程

草莓原料→清洗→去果蒂→挑选→打浆→灭酶→调配→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→二次灭菌→成品

16. 西瓜果茶饮料

配方

西瓜瓤	300kg	CMC—Na	1.5kg
砂糖	130kg	异抗坏血酸钠	50g
柠檬酸	1kg	加水至	1000L

17. 果肉型哈密瓜饮料

配方

哈密瓜浑汁	30%	砂糖	8%
柠檬酸	0.12%	抗坏血酸	0.05%
CMC	0.15%	黄原胶	0.2%

工艺流程

哈密瓜浑汁→调配→均质→脱气→杀菌→过滤→灌装→密封→二次杀菌→冷却→成品

18. 野生山葡萄果肉汁

配方

鲜果浆	400kg	砂糖	20kg
甘草	1kg	糯米甜酒	2kg
柠檬酸	0.53kg	焦糖色	适量
果胶	0.3kg	SH-变性淀粉	3kg
抗坏血酸	50kg	加水至	1000L

19. 果肉型葡萄饮料

配方（以 5000kg 产量计）

葡萄浆	2000kg	砂糖	505kg
酒石酸	9kg	天然葡萄香液	10kg
葡萄香精	1.25kg		

20. 葡萄柚果肉饮料

配方

葡萄柚果肉浆	50%	砂糖	10%
柠檬酸	0.04%	香精	0.05%
加水至	100%		

工艺流程

同配方 17。

注意事项：葡萄柚为四川、广东等地产，果肉分白肉柚、红肉柚两类，汁胞柔软、多汁，甘酸适口，适于制造果汁饮料。

21. 梨肉饮料

配方

原浆	40%	砂糖	11%
柠檬酸	0.3%	香精	0.1%
抗坏血酸	0.02%	余为水	

工艺流程

梨原料→选果→洗果→剥皮→去芯→破碎→煮果→打浆→快速冷却→调配→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→冷却→成品

22. 安梨混浊果汁

配方

果汁	4%	砂糖	10%
柠檬酸	0.08%	琼脂	0.1%
CMC	0.2%		

工艺流程

安梨粗果汁→脱气→均质→调配→杀菌→灌装→成品

23. 果肉型番石榴饮料

配方（以 1000kg 产品计）

番石榴浆	200kg	砂糖	96kg
抗坏血酸	0.1%		

工艺流程

番石榴浆→调配→脱气→均质→杀菌→热灌装→封盖→冷却→成品

24. 红枣带肉果汁

配方

枣泥	280kg	胡萝卜浆	120kg
砂糖	15kg	果胶	lkg
$CaCl_2$	2kg	六偏磷酸钠	0.2kg

山梨酸钾	0.26kg	加水至	1000L

25. 红枣银杏茶

配方

银杏肉	35kg	去核干红枣	25kg
砂糖	15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酸(50 倍)	0.5kg
柠檬酸	0.5kg	乙基麦芽酚	20g
黄原胶	1.5kg	加水至	1000L

26. 天然籽瓜果茶

配方

籽瓜瓤汁液	400kg	砂糖	200kg
琼脂	lkg	CMC—Na	1.5kg
柠檬酸	1.5kg	异抗坏血酸	80g
山梨酸钾	0.4kg	加水至	1000L

27. 石榴果肉果汁饮料

配方

石榴果肉果汁	15%	复合稳定剂	0.06%～0.08%
乙基麦芽酚	30mg/kg	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%		

工艺流程

石榴果肉果汁→调配→真空脱气→杀菌→热灌装→封盖→冷却→成品

↑

甜味剂、稳定剂、净化水

操作要点

(1) 真空脱气。在真空度为 0.06～0.07MPa 条件下脱气。

(2) 杀菌。物料通过杀菌设备在 105℃条件下杀菌 5s。

(3) 热灌装。在无菌室内趁热灌装。

28. 布朗果肉饮料

配方

原浆	10%	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%	CMC	0.1%
黄原胶	0.1%		

工艺流程

同配方 27。

29. 无花果混浊汁饮料

配方

果肉浆	20%	砂糖	10%
柠檬酸	0.18%	琼脂	0.3%
CMC	0.15%		

工艺流程

原料→挑选→清洗→切半取果肉→加热→打浆→过滤→调配→脱气→均质→瞬时灭菌→灌装→灭菌→冷却→成品

30. 山茱萸肉澄清汁饮料

配方

山茱萸肉澄清汁	15%	砂糖	5%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%	柠檬酸	0.08%

加水至100%

工艺流程

山茱萸肉→蒸煮、软化（2.5倍水）→打浆→冷却→酶解→过滤→澄清→调配→杀菌→灌装→成品

操作要点

（1）山茱萸肉：色泽鲜红，无病虫害，无核产品。

（2）蒸煮（软化）。山茱萸肉：水＝1：2.5，蒸煮85℃，5min。

（3）打浆。打浆机破碎打浆。

（4）酶解。45℃液化2h，果胶酶按山茱萸肉0.1%添加。

（5）澄清。酶法澄清。

（6）调配。按上述配方调配。

（7）杀菌。杀菌参数 T＝125℃，t＝3min。

（8）灌装。热灌装。

产品特点

山茱萸的果实为山茱萸肉，用其制作的山茱萸肉澄清汁饮料色泽鲜红而透明，口味独特而浓郁，营养丰富而全面。

31. 山楂果茶（一）

配方

山楂汁	60%	胡萝卜汁	40%
黄原胶	0.1%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	50mg/L
胭脂红	适量	品质改良剂	0.1%

工艺流程

山楂汁、胡萝卜汁→混合调配→均质→真空脱气→灌装→成品

产品特点

该产品浅红色，呈均匀胶体混浊状态，无杂质，久置无沉淀，具有山楂果浓郁香味，口感滑润，具有稠厚感。

32. 山楂果茶（二）

配方

山楂原浆	100～120kg	砂糖	15～25kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.5～1.0kg	稳定剂	0.1～0.3kg
柠檬酸钠	0.05～0.1kg	山楂香精	0.06kg
苹果香精	0.002kg		

工艺流程

选果（鲜山楂）→浸泡水洗→热水脱蜡→加热软化→打浆去核→调配→均质→脱气→灌装→封口→杀菌→冷却→保温→检验→入库

33. 猕猴桃混浊果汁

配方

原果汁	60%	砂糖	15%
柠檬酸	0.4%		

工艺流程

原料选择→清洗→破碎→榨汁→调配→脱气→均质→加热→过滤→灌装→杀菌→冷却→入库

产品特点

果汁呈黄绿色，均匀混浊状，长期存放后允许有轻度沉淀，具猕猴桃特有风味，酸甜适口，无异味。

三、果粒果汁饮料

1. 粒粒橙汁

配方

砂糖	80kg	橙砂囊	100kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	日落黄	适量
柠檬酸	0.3kg	苯甲酸钠	0.2kg
橙香精	0.8kg	稳定剂	2.5kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料→清洗→榨汁→除浆或澄清化→脱气→砂囊→调配→杀菌→灌装→密封→杀菌→冷却→成品

砂囊→砂囊化→钙盐硬化→水洗

2. 桃汁果粒果汁饮料

配方

桃汁	20%	桃肉碎块	10%
砂糖	8%	柠檬酸	0.06%
黄原胶	0.1%	CMC	0.1%

工艺流程

同配方 1。

3. 混合果粒果汁饮料（一）

配方

1/5 温州蜜柑汁	110kg	1/5 伏令夏橙汁	12.2kg
蜜柑砂囊	100kg	砂糖	175kg
L-抗坏血酸	1kg	酸味剂	70kg
香精	0.5kg	着色剂	0.2kg
加水至	2000kg		

工艺流程

同配方 1。

4. 混合果粒果汁饮料（二）

配方

1/5 温州蜜柑汁	130kg	1/6 柚汁	27kg
蜜柑砂囊	180kg	砂糖	280kg
L-抗坏血酸	1kg	酸味剂	7kg
香精	0.5kg	着色剂	0.2kg
加水至	3000kg		

工艺流程

同配方 1。

5. 混合果粒果汁饮料（三）

配方

温州蜜柑汁	1400kg	蜜柑砂囊	600kg
砂糖	100kg	加水至	2000kg

工艺流程

同配方 1。

6. 混合果粒果汁饮料（四）

配方

1/5 温州蜜柑汁	22kg	桃肉片	110kg
砂糖	120kg	L-抗坏血酸	0.5kg
酸味剂	2kg	香精	0.2kg
着色剂	0.1kg	加水至	1000kg

工艺流程

同配方 1。

7. 柑橘果粒果汁饮料（一）

配方

柑橘汁	40%	柑橘砂囊	5%
砂糖	8%	柠檬酸	0.08%
黄原胶	0.1%	CMC	0.1%
柠檬酸钠	0.06%		

工艺流程

同配方 1。

8. 柑橘果粒果汁饮料（二）

配方

柑橘汁	20%	桃肉薄片	10%
砂糖	8%	柠檬酸	0.08%
黄原胶	0.1%	CMC	0.1%
柠檬酸钠	0.06%		

工艺流程

同配方 1。

9. 菠萝汁果粒果汁饮料

配方

菠萝汁	25%	菠萝碎肉	5%

砂糖	10%	柠檬酸	0.06%
黄原胶	0.1%	CMC	0.1%

工艺流程

同配方 1。

10. 粒粒菠萝汁饮料

配方

浓缩菠萝汁（50°Bx）	50kg	菠萝香精	1kg
菠萝粒	80kg	抗坏血酸	0.4kg
砂糖	100kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	1.8kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	0.6kg
柠檬酸钠	0.3kg	果胶	1.2kg

11. 西瓜彩珠饮料

配方

西瓜汁	10%	彩珠粒	5%～6%
砂糖	8.5%	食盐	0.01%
柠檬酸	0.085%	琼脂	0.1%
CMC	0.15%		

工艺流程

原料→挑选→清洗→切块、去皮→捣汁→[冷冻成粒 / 过滤离心]→调配→杀菌→脱气→冷却→混合→灌装→压盖→保藏

操作要点

成粒。用西瓜汁离心所得的沉淀物磨浆，过滤取汁，得红色芯材，分别将绿色芯材和红色芯材与包埋液混合均匀后，吸入锐孔管，缓慢滴入 $CaCl_2$ 溶液，固化成彩珠粒，粒径 2～4mm 捞出，用纯净水漂洗。

12. 魔芋刺梨果汁颗粒饮料

配方

刺梨原汁	20%	魔芋凝胶颗粒	8%
含糖量	10%	酸度	0.25%
魔芋精粉	0.16%	琼脂	0.15%
山梨酸钾	0.04%	加水至	100%

产品特点

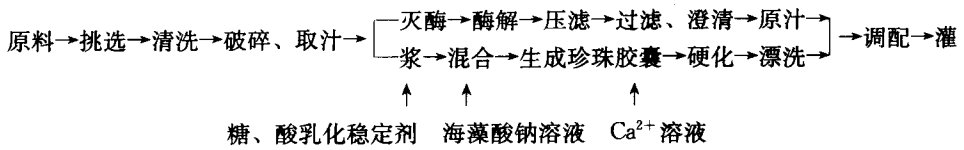
用刺梨汁为主要原料，以魔芋精粉和增稠剂为辅助原料，调配的刺梨果汁颗粒饮料营养丰富，风味独特，色泽、口感好。

13. 黄河蜜果汁饮料

配方

黄河蜜汁	10%	珍珠胶囊	5%
砂糖	8%	柠檬酸	0.1%
琼脂	0.1%	PGA	0.2%
香精	0.05%		

工艺流程

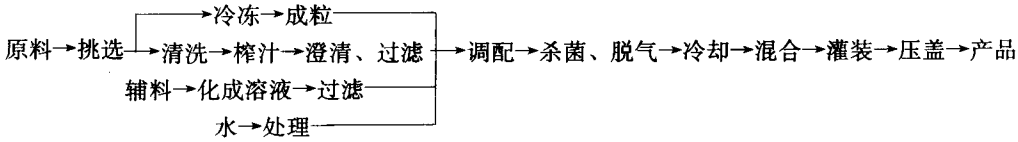


14. 黑加仑果粒饮料

配方

黑加仑果汁	10%	果粒	4%～5%
砂糖	8%	柠檬酸	0.09%
食盐	0.01%	琼脂	0.1%
PGA	0.2%		

工艺流程



操作要点

(1) 杀菌 黑加仑果粒饮料的 pH 为 3，属酸性食品，大部分细菌很难存活。所以采用常压杀菌即杀菌温度 91℃，1min 最佳。

(2) 灌装 采用冷灌装，这是由于琼脂有较强的温度滞后效应，即在 80℃以上溶解，在 32～42℃时凝胶，这就会给悬浮果粒饮料灌装带来困难，采用冷灌装可减少温度对琼脂的不利影响。

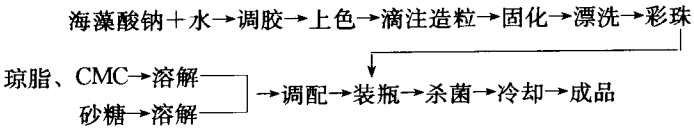
(3) 造粒 采用压出式造粒机在低温下（<0℃）对冷冻黑加仑果粒进行挤压成粒，经包理剂和硬化剂处理后制成黑加仑果粒。

15. 彩珠饮料

配方

琼脂	0.12%	CMC	0.08%
柠檬酸三钠	0.06%	砂糖	8%
环己基氨基磺酸钠	0.14%	苯甲酸钠	0.018%
彩珠	5%	着色剂、香精	适量

工艺流程



操作要点

(1) 海藻酸钠溶液配制 海藻酸钠配制成 1.2%的溶液，其黏度适宜，容易成粒。

(2) 调胶 溶解海藻酸钠最好用软化水，温度 50～60℃，配制时应快速搅拌，使其完全溶解。

(3) 上色 染色剂为番茄酱、奶粉、姜黄酒精提取液，使用时可用适量水化开，分别

与海藻酸钠搅拌均匀，经滴注后形成红色、珍珠色、黄色珠子。

（4）氯化钙溶液含量 1.5%～2.5%。

（5）固化 染色的海藻酸钠，可灌注于孔径约 4mm 的筛网上，可连续造粒，滴注完成后在氯化钙液中固化 30min。

（6）漂洗 彩珠应用清水多次漂洗，以除去氯化钙苦涩味。

（7）调配 将琼脂、CMC 用温水化开，按配方依次加入，彩珠最好装瓶。

（8）杀菌 85℃，15min。

16. 冬瓜彩珠饮料

配方

冬瓜	20%	砂糖	8.5%
柠檬酸	0.085%	果汁	2%
琼脂	0.1%	CMC	0.15%
彩珠	3%		

工艺流程

海藻酸钠＋水→调胶→加天然有色物质→滴注造粒→固化→漂洗→彩珠

原料预处理→冷榨汁→粗滤→澄清→精滤→调配→（加彩珠）灌装→封盖→杀菌→成品

17. 粒粒杨梅汁饮料

配方

杨梅原汁	100kg	柠檬酸钠	0.4kg
杨梅粒	50kg	果胶	1.2kg
砂糖	110kg	杨梅香精	1kg
柠檬酸	2kg	抗坏血酸	0.4kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

18. 杨梅果肉粒粒饮料

配方

砂糖	9%	葡萄糖	1%
柠檬酸	0.15%	苹果酸	0.1%
杨梅汁	5%	杨梅肉柱半成品	5%
琼脂	0.12%	柠檬酸三钠	0.05%
西番莲汁	4%	异抗坏血酸钠	0.04%
杨梅精	0.1%		

工艺流程

选果→果胶固定→果肉分离→染色→漂洗→杀菌→调配→灌装→入库

19. 红枣银耳粒粒饮料

配方

银耳浸提液	66%	红枣浆	15%
银耳颗粒	10%	蜂蜜	9%
柠檬酸	0.15%		

工艺流程

红枣→检选→清洗→烘烤→浸泡→熬煮→打浆→过滤→枣浆

银耳→去杂→浸泡→清洗→造粒→热浸提→过滤→浸提液

银耳颗粒

蜂蜜、柠檬酸等辅料

→混合调配→装瓶→杀菌→冷却→成品

产品特点

以红枣、银耳为主要原料生产的饮料，经合理调配，可生产出色泽红润，口感清新淡雅、营养丰富的高档饮品。

20. 粒粒菠萝香蕉银耳汁饮料

配方

菠萝果肉	13%～16%	香蕉果肉	5%～10%
砂糖	8%～10%	冰糖	4%
银耳	0.5%～0.8%	琼脂	0.08%
柠檬酸	0.15%	山梨酸钾	0.02%
六偏磷酸钠	适量		

工艺流程

银耳浆、香蕉浆、菠萝浆→混合→加热→加分散剂→胶体磨→均质处理→搅拌→混合→灌封→杀菌→冷却→成品

果肉切粒→搅拌

21. 粒粒杨梅汁饮料

配方

水	76%	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.08%	柠檬酸	0.22%
杨梅汁	5%	杨梅果肉	10%
稳定剂	0.18%	柠檬酸钠	0.05%
异抗坏血酸钠	0.03%	饮料护色剂	0.1%
山梨酸钾	0.1%	杨梅香精	0.12%

工艺流程

处理水→配料锅→加热至 95℃→保温 10～15min→配料定容→冷至 80℃左右→加酸、着色剂、香精→灌装→杀菌→冷却→成品

四、水果饮料浓浆

1. 柑橘汁糖浆

配方

65%浓糖液	90kg	33°Bx 浓缩柑橘汁	10kg
苯甲酸钠（用 186g 沸水溶解）	10g	冷榨广柑油(用 95%以上酒精 27g 溶解)	90g

柠檬酸按成品酸度 1.4%补加

2. 刺梨汁饮料

配方

1000L 刺梨汁饮料配方（原浓缩刺梨汁含维生素 C 1800mg/100g，含总糖 8%，总酸 0.2%）

砂糖	606.4kg	柠檬酸	10.66kg
着色剂	适量	原果汁	170kg
香精	适量		

注意事项

该饮料可稀释 5～6 倍饮用。

3. 苹果果汁饮料糖浆

配方

浓缩苹果汁（72.1°Bx）	79.21kg	高果玉米糖浆-55	356.93kg
苹果酸	7.38kg	柠檬酸	7.38kg
碳酸钙	7.65kg	苯甲酸钠	1.23kg
水	80.7kg		

4. 高糖黑加仑果汁

配方

黑加仑原汁（8°Bx）	350kg	砂糖	400kg
柠檬酸	12.5kg	山梨酸钾	0.8kg
香精	2kg	加水至	1000L

5. 高糖葡萄清凉饮料

配方（以 5000kg 产量计）

1/5 浓缩葡萄清汁	800kg	砂糖	2158kg
酒石酸	21kg	天然葡萄香液	201g
葡萄香精	5kg		

该饮料可加 4 倍水饮用。

6. 番石榴-西番莲浓缩饮料

配方

番石榴浓缩汁（25.4°Bx）	54.8kg	西番莲浓缩汁（47°Bx）	28kg
蔗糖	175kg	苯甲酸钠	155.9g
山梨酸钾	155.9g	黄原胶	765.6g
水	53kg		

7. 高糖番石榴饮料

配方（以 1000kg 产品计）

浓缩番石榴浆（25.4°Bx）	244kg	砂糖	577kg
柠檬酸	13.5kg	苯甲酸钠	0.5kg
黄原胶（0.15%）	1.5kg		

该饮料可加 5 倍水饮用。

8. 粒粒枇杷汁饮料

配方

浓缩枇杷汁（50°Bx）	60kg	枇杷香精	1kg
枇杷粒	80kg	山梨酸钾	0.2kg
砂糖	100kg	柠檬黄	15g
柠檬酸	2.2kg	抗坏血酸	0.4kg
羧甲基纤维素钠	1.2kg	加水至	1000L

五、水果饮料

1. 果味露（苹果香型）

配方

苹果汁	5%	蔗糖	8%
环己基氨基磺酸钠	0.14%	柠檬酸	0.06%
苹果酸	0.12%	柠檬酸钠	0.049%
杀口剂	0.05%	聚磷酸钠	0.1%
琼脂	0.01%	香精	0.02%
乙基麦芽酚	0.0012%		

工艺流程

原料溶解→混合调配→过滤→灭菌→灌装→装袋（或口杯）→冷却→成品

2. 果味露（桃香型）

配方

桃汁	5%	蔗糖	25%
糖精	0.015%	环己基氨基磺酸钠	0.24%
柠檬酸	0.05%	苹果酸	0.1%
薄荷素油	0.002%	杀口剂	0.05%
聚磷酸钠	0.2%	CMC	0.06%
香精	0.04%	乙基麦芽酚	0.0012%

工艺流程

同配方 1。

3. 果味露（柑橘香型）

配方

柑橘汁	5%	蔗糖	2.5%
糖精	0.015%	环己基氨基磺酸钠	0.24%
柠檬酸	0.15%	苹果酸	0.03%
单宁	0.00045%	杀口剂	0.05%
柠檬酸钠	0.015%	香精	0.05%
乙基麦芽酚	0.0012%		

工艺流程

同配方 1。

4. 果味露（橙子香型）

配方

橙汁	5%	蔗糖	8%
环己基氨基磺酸钠	0.14%	柠檬酸	0.15%
苹果酸	0.03%	杀口剂	0.05%
柠檬酸钠	0.015%	香精	0.05%
乙基麦芽酚	0.0012%		

工艺流程

同配方 1。

5. 果味露（柠檬香型）

配方

柠檬汁	5%	蔗糖	8%
环己基氨基磺酸钠	0.14%	柠檬酸	0.2%

苹果酸	0.05%	杀口剂	0.05%
柠檬酸钠	0.015%	香精	0.05%
乙基麦芽酚	0.0012%		

工艺流程

同配方 1。

6. 果味露（葡萄香型）

配方

葡萄汁	5%	砂糖	8%
环已基氨基磺酸钠	0.14%	柠檬酸	0.06%
苹果酸	0.06%	酒石酸	0.06%
薄荷素油	0.002%	杀口剂	0.05%
柠檬酸钠	0.015%	香精	0.05%
乙基麦芽酚	0.0012%		

工艺流程

同配方 1。

7. 果味露（双皇果香型）

配方

双皇果汁	5%	砂糖	8%
环已基氨基磺酸钠	0.14%	柠檬酸	0.15%
苹果酸	0.03%	杀口剂	0.05%
柠檬酸钠	0.015%	薄荷素油	0.002%
香精	0.05%	乙基麦芽酚	0.0012%

工艺流程

同配方 1。

六、混合果汁饮料

1. 桃混合饮料

配方

洋梨	20%	桃汁	20%
砂糖	10%	柠檬酸	0.3%
香精	0.08%		

工艺流程

各种果汁→混合调配→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→二次杀菌→冷却→成品

2. 桃、西瓜复合汁饮料

配方

西瓜汁	28.5%	蟠桃汁	71.5%
砂糖	8%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.045%
柠檬酸	0.03%	苹果酸	0.03%
抗坏血酸	0.5%	食盐	0.05%
黄原胶	0.14%	海藻酸钠	0.05%
香精、着色剂	适量		

工艺流程

同配方 1。

3. 梨肉混合饮料

配方

洋梨浆	10%	黄桃浆	10%
苹果浆	10%	橘浆	10%
菠萝汁	5%	砂糖	11%
柠檬酸	0.3%	香精	0.1%
抗坏血酸	0.025%	余为水	

工艺流程

同配方 1。

4. 西番莲混合果汁饮料

配方（以 1000kg 产品计）

西番莲汁	200kg	甜橙浆	100kg
50°Bx 浓缩苹果汁	10kg	砂糖	100kg
柠檬酸	0.4kg		

工艺流程

同配方 1。

5. 柑橘混合汁饮料

配方（以 1000kg 产品计）

温州蜜柑原果汁	400kg	柚原果汁	50kg
西番莲原果汁	50kg	香精	1L
砂糖	76.75kg	柠檬酸	2.25kg

工艺流程

原料果汁→混合→调配→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→冷却

6. 番石榴混合汁饮料

配方（以 1000kg 产品计）

番石榴浆	10kg	香蕉浆	100kg
菠萝汁	30kg	砂糖	89kg
柠檬酸	2.3kg	香料	1L

工艺流程

番石榴浆、香蕉浆、菠萝汁→混合调配→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→冷却→成品

7. 苹果、杏混合果汁饮料

配方（以 1000kg 产品计）

苹果汁	179.8kg	杏浆	99.36kg
糖浆	99.36kg	柠檬酸	5kg

工艺流程

苹果汁、杏浆→混合调配→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→冷却→成品

8. 苹果、葡萄混合果汁饮料

配方（以 1000kg 产品计）

苹果清汁	189.27kg	葡萄汁	37.8kg

葡萄香精	1.89kg	砂糖	11.34kg
柠檬酸	0.6%		

工艺流程

同配方 7。

9. 苹果、橙混合果汁饮料

配方

橙汁	75.71kg	苹果汁	170.34kg
糖浆	132.49kg	冷榨橙油	0.12kg
酸度	0.7%	加水至	1000kg

工艺流程

同配方 7。

10. 苹果-葡萄汁

配方

澄清苹果汁（12.6°Bx）	189.27kg	浓缩红葡萄或紫葡萄汁	37.8kg
砂糖	11.34kg	葡萄香精	1.89kg
加水至	378.54kg	甜酸比	25

工艺流程

同配方 7。

11. 苹果-莱姆酸橙汁

配方

红香蕉苹果汁（14°Bx）	367.18kg	带果肉的莱姆酸橙汁（8°Bx）	11.36kg
加柠檬酸使总酸度达到	0.7%	砂糖	6.35kg

工艺流程

同配方 7。

12. 菠萝、葡萄柚混合果汁饮料

配方

菠萝汁	64.27kg	葡萄柚汁	51.26kg
砂糖	25.63kg	柠檬酸	2.55kg
柠檬酸钠	1.02kg	加水至	1000kg

工艺流程

同配方 7。

13. 菠萝-茱萸汁

配方

浓缩菠萝汁（60°Bx）	7.5kg	液体蔗糖（66.5°Bx）	8.6kg
玉米糖浆	2.3kg	浓缩茱萸汁（58.5°Bx）	2.3kg
柠檬酸	0.44kg	抗坏血酸	0.02kg
乳化橘子香精（或“橙浊”）	0.03kg	加水至	100kg

工艺流程

同配方 7。

14. 苹果、蔓越橘混合果肉饮料

配方

苹果汁	325.54kg	蔓越橘汁	53kg
砂糖	15.88kg	柠檬酸	0.6%
加水至	1000kg		

工艺流程

同配方 7。

15. 西番莲混合果汁清凉饮料

配方

西番莲原汁	180kg	温州蜜柑原汁	70kg
苹果原汁	50kg	砂糖	94kg
柠檬酸	0.12kg	香料	1L
加水至	1000kg		

工艺流程

同配方 7。

16. 苹果混合果汁清凉饮料

配方

梅澄清原汁	75kg	透明苹果原汁	25kg
砂糖	117kg	柠檬酸	0.8kg
香精	1L	加水至	1000kg

工艺流程

同配方 7。

17. 混合果汁饮料

配方

温州蜜柑原果汁	400g	柚原果汁	50g
西番莲原果汁	50g	砂糖	76.75g
柠檬酸	2.25g	香精	1mL
加水至	1000g		

工艺流程

同配方 7。

18. 果肉混合饮料

配方

番石榴浆	100g	香蕉浆	100g
菠萝果汁	30g	砂糖	89g
柠檬	2.3g	香精	1g
加水至	1000g		

工艺流程

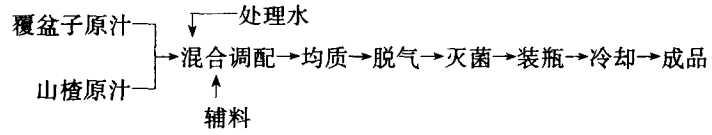
同配方 7。

19. 覆盆子山楂复合果汁饮料

配方

覆盆子原汁	15%	山楂原汁	10%
砂糖	12%	柠檬酸、苹果酸	适量

工作流程



产品特点

覆盆子又名红树莓，浆果较大，果实为红色或橙色，香气浓郁，营养丰富，通过添加果胶含量较高的山楂汁，提高产品果胶含量，使液体组织保持均匀一致。

20. 白茅根乌梅饮料

配方

白茅根乌梅提取液	10%	砂糖	6%
蜂蜜	2%	柠檬酸	0.15%
香兰素	0.15%	香草香精	0.05%
环已基氨基磺酸钠	0.1%	精盐	适量

工艺流程

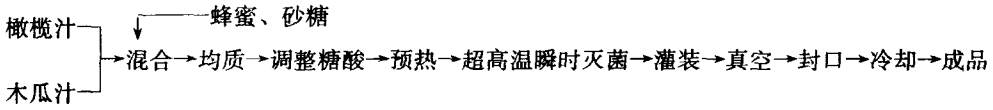
白茅根、乌梅→粉碎→浸泡→加热→浸提→浆液加入过滤砂糖溶液及其他配料→混合→过滤→加入香精色料→调整糖度→灌装→封盖→加热灭菌→冷却→成品

21. 橄榄木瓜复合汁饮料

配方

橄榄汁	10%	木瓜汁	30%
砂糖	8%	蜂蜜	1%
瓜尔胶	0.05%		

工艺流程



产品特点

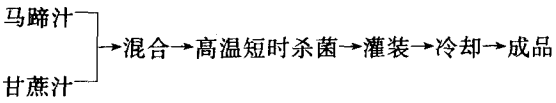
木瓜，别名皱皮木瓜，为我国特有果木之一，木瓜中含有丰富的有机酸、维生素 C，维生素 A 含重也非常高，另外还含有氨基酸、果胶等。为此，利用橄榄汁与木瓜汁复合，并添加少量蜂蜜制成饮料，风味别具一格，口感清爽，香气宜人。

22. 天然马蹄甘蔗汁饮料

配方

马蹄汁：甘蔗汁＝6：4		砂糖	12%
柠檬酸		0.1%	

工艺流程



操作要点

（1）高温短时杀菌。121℃，60s。

（2）灌装、灭菌。趁热灌装（93～96℃）保温 5～6min。

产品特点

该饮料呈淡黄色，具有马蹄特有的香气，清凉爽口，甜味适中。

23. 柑橘胡萝卜饮料

配方

砂糖	10%	柑橘浆（30°Bx）	30%
胡萝卜浆（10°Bx）	30%	增稠剂	0.2%
柠檬酸	0.12%	柑橘香精	0.1%
软化水	49.6%		

24. 菠萝-黄瓜汁饮料

配方

砂糖	11.5%	苹果酸	0.13%
黄瓜汁（5°Bx）	10%	菠萝汁（30°Bx）	20%
菠萝香精	0.1%	软化水	58.3%

25. 混合甜饮料

配方（份）

水	82	玉米糖浆	13.3
反丁烯二酸	0.2	苹果汁（70°Bx）	2.6
菠萝汁（61°Bx）	1.3	橘子汁（42°Bx）	0.6
潘趣酒香料	0.6	着色剂	适量

26. 刺梨、火棘复合果汁

配方

刺梨原果汁	25%	火棘果汁	15%
砂糖	8%	苹果酸	0.2%
六偏磷酸钠	0.05%	山梨酸钾	0.04%

工艺流程

原料→调配→澄清→过滤→脱气→杀菌→灌装→封盖→产品

27. 野桃混合果汁饮料

配方

野桃汁	15%	苹果汁	5%
砂糖	10%	柠檬酸	0.16%

工艺流程

野桃→碱液去皮→清水漂洗→除苦味→清水洗→去核→打浆→压滤→加入苹果汁混合→调味→杀菌→灌装→杀菌→成品

28. 苹果菠萝汁饮料（一）

配方

苹果原汁	600kg	菠萝原汁	300kg
砂糖	40kg	加水至	1000L

29. 苹果菠萝汁饮料（二）

配方

浓缩苹果汁（50°Bx）	100kg	砂糖	35kg
浓缩菠萝汁（60°Bx）	50kg	柠檬酸	2.4kg
加水至	1000L		

30. 苹果葡萄汁饮料（一）

配方

苹果原汁	700kg	砂糖	48kg
葡萄原汁	200kg	葡萄香精	1.2kg
加水至	1000L		

31. 苹果葡萄汁饮料（二）

配方

浓缩苹果汁（50°Bx）	60kg	砂糖	50kg
浓缩葡萄汁（50°Bx）	40kg	苹果香精	1kg
葡萄香精	0.8kg	加水至	1000L

32. 苹果西番莲汁饮料

配方

浓缩苹果汁	60kg	砂糖	50kg
西番莲原汁	300kg	加水至	1000L

33. 苹果草莓汁饮料

配方

苹果原汁	550kg	砂糖	50kg
草莓原汁	400kg	加水至	1000L

34. 苹果杏汁饮料（一）

配方

苹果原汁	500kg	砂糖	40kg
杏原汁	300kg	加水至	1000L

35. 苹果杏汁饮料（二）

配方

浓缩苹果汁（50°Bx）	80kg	砂糖	50kg
杏浆	200kg	果胶	1.2kg
苹果香精	1kg	加水至	1000L

36. 苹果橙汁饮料（一）

配方

苹果原汁	300kg	砂糖	30kg
甜橙原汁	200kg	橙浊香精	1kg
加水至	1000L		

37. 苹果橙汁饮料（二）

配方

浓缩苹果汁（50°Bx）	80kg	砂糖	40kg

浓缩橙汁（50°Bx）	60kg	柠檬酸	0.8kg
苹果香精	0.9kg	甜橙香精	0.6kg
加水至	1000L		

38. 苹果树莓汁饮料

配方

澄清苹果原汁	520kg	砂糖	25kg
树莓原汁	180kg	加水至	1000L

39. 苹果葡萄柚汁饮料

配方

苹果原汁	700kg	砂糖	20kg
葡萄柚汁	200kg	加水至	1000L

40. 苹果蔓越橘汁饮料

配方

澄清苹果原汁	400kg	砂糖	20kg
蔓越橘浆	100kg	加水至	1000L

41. 苹果樱桃汁饮料

配方

苹果原汁	450kg	砂糖	30kg
樱桃原汁	100kg	加水至	1000L

42. 苹果黑加仑汁饮料

配方

苹果原汁	300kg	砂糖	15kg
黑加仑原汁	100kg	加水至	1000L

43. 苹果莱姆酸橙汁饮料

配方

澄清苹果原汁	380kg	砂糖	20kg
混浊莱姆酸橙汁	40kg	柠檬酸	1.6kg
加水至	1000L		

44. 苹果李汁饮料

配方

苹果原汁	370kg	砂糖	15kg
李子原汁	520kg	加水至	1000L

45. 苹果茱萸汁饮料

配方

浓缩苹果汁（50°Bx）	80kg	砂糖	50kg
浓缩茱萸汁（40°Bx）	20kg	柠檬酸	0.8kg
苹果香精	0.6kg	加水至	1000L

46. 苹果杨梅汁饮料

配方

浓缩苹果汁	100kg	砂糖	40kg

杨梅原汁	200kg	加水至	1000L

47. 苹果猕猴桃汁饮料

配方

混浊苹果汁	400kg	砂糖	30kg
猕猴桃浆	200kg	加水至	1000L

48. 菠萝葡萄柚汁饮料

配方

浓缩菠萝汁（60°Bx）	80kg	砂糖	30kg
葡萄柚原汁	500kg	柠檬酸	2kg
柠檬酸钠	0.3kg	加水至	1000L

49. 菠萝茱萸汁饮料（一）

配方

浓缩菠萝汁（60°Bx）	45kg	砂糖	25kg
浓缩茱萸汁（40°Bx）	50kg	柠檬酸	2.2kg
柠檬酸钠	0.4kg	混合香精	0.6kg
加水至	1000L		

50. 菠萝茱萸汁饮料（二）

配方

浓缩菠萝汁（60°Bx）	75kg	砂糖	40kg
浓缩茱萸汁（55°Bx）	30kg	柠檬酸	3.2kg
玉米糖浆	20kg	柠檬酸钠	0.5kg
菠萝香精	0.8kg	加水至	1000L

51. 菠萝番石榴汁饮料

配方

菠萝原汁	300kg	砂糖	80kg
番石榴浆	200kg	柠檬酸	2kg
菠萝香精	1kg	加水至	1000L

52. 菠萝椰汁饮料

配方

浓缩菠萝汁（60°Bx）	100kg	砂糖	80kg
椰子原汁	300kg	柠檬酸	0.6kg
黄原胶	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
菠萝香精	1.1kg	椰子香精	0.8kg
加水至	1000L		

53. 菠萝芒果汁饮料

配方

菠萝原汁	200kg	砂糖	40kg
芒果原汁	100kg	菠萝香精	0.8kg
加水至	1000L		

54. 菠萝番石榴汁饮料

配方

菠萝原汁	40kg	砂糖	80kg
番石榴浆	100kg	柠檬酸	2kg
果胶	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
菠萝香精	1kg	抗坏血酸	0.5kg
加水至	1000L		

55. 菠萝香蕉汁饮料

配方

菠萝原汁	100kg	砂糖	90kg
香蕉浆	100kg	柠檬酸	1.5kg
山梨酸钾	0.2kg	抗坏血酸	0.6kg
菠萝香精	1kg	加水至	1000L

56. 茶黄杏汁饮料

配方

浓缩茶黄汁（40°Bx）	60kg	砂糖	70kg
浓缩杏汁（35°Bx）	30kg	柠檬酸	0.9kg
果胶	0.9kg	加水至	1000L

57. 茶黄桃汁饮料

配方

浓缩茶黄汁（40°Bx）	40kg	果葡糖浆	100kg
桃浆	120kg	琼脂	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

58. 甜橙杏汁饮料

配方

浓缩甜橙汁（60°Bx）	10kg	砂糖	40kg
浓缩杏汁（30°Bx）	20kg	果胶	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	柠檬酸	1.1kg
加水至	1000L		

59. 甜橙柚汁饮料

配方

浓缩甜橙汁（60°Bx）	30kg	砂糖	70kg
浓缩柚汁（50°Bx）	40kg	甜橙香精	1kg
加水至	1000L		

60. 甜橙西番莲汁饮料

配方

浓缩甜橙汁（60°Bx）	60kg	砂糖	70kg
西番莲原汁	60kg	甜橙香精	1kg
柠檬酸	1kg	加水至	1000L

61. 西番莲芒果汁饮料

配方

西番莲原汁	80kg	砂糖	60kg
芒果原汁	100kg	加水至	1000L

62. 西番莲香蕉汁饮料

配方

西番莲原汁	150kg	砂糖	50kg
香蕉浆	100kg	琼脂	1.5kg
柠檬酸	1.2kg	加水至	1000L

63. 葡萄柚杏汁饮料

配方

葡萄柚原汁	200kg	砂糖	55kg
杏浆	200kg	羧甲基纤维素钠	1.2kg
香精	1kg	加水至	1000L

64. 葡萄柚樱桃汁饮料

配方

浓缩葡萄柚汁（50°Bx）	40kg	砂糖	60kg
浓缩樱桃汁（40°Bx）	30kg	柠檬酸	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	抗坏血酸	0.4kg
葡萄柚香精	0.8kg	加水至	1000L

65. 葡萄柚枣汁饮料

配方

葡萄柚原汁	150kg	砂糖	30kg
红枣浸提汁	80kg	抗坏血酸	0.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

66. 葡萄柚酸橙汁饮料

配方

葡萄柚原汁	120kg	砂糖	35kg
浓缩酸橙汁（50°Bx）	30kg	加水至	1000L

67. 葡萄柚橙汁饮料

配方

葡萄柚原汁	300kg	砂糖	20kg
甜橙原汁	500kg	加水至	1000L

68. 椰子甜橙汁饮料

配方

椰子原汁	80kg	砂糖	50kg
甜橙原汁	140kg	山梨酸钾	0.2kg
海藻酸钠	1.6kg	甜橙香精	0.8kg
加水至	1000L		

69. 椰子芒果汁饮料

配方

椰子原汁	100kg	砂糖	25kg
芒果原汁	120kg	抗坏血酸	0.6kg
加水至	1000L		

70. 猕猴桃椰汁饮料

配方

猕猴桃浆	100kg	砂糖	40kg
椰子浆	80kg	羧甲基纤维素钠	1.4kg
猕猴桃香精	1kg	加水至	1000L

71. 猕猴桃芒果汁饮料

配方

猕猴桃原汁	100kg	砂糖	30kg
浓缩芒果汁（40°Bx）	30kg	琼脂	1.2kg
柠檬酸	0.6kg	加水至	1000L

72. 番石榴香蕉汁饮料

配方

番石榴浆	100kg	柠檬酸	1.5kg
香蕉浆	100kg	抗坏血酸	0.5kg
砂糖	80kg	琼脂	1.1kg
香蕉香精	1kg	加水至	1000L

73. 番石榴芒果汁饮料

配方

番石榴浆	120kg	砂糖	60kg
芒果浆	80kg	柠檬酸	0.8kg
羧甲基纤维素钠	1.4kg	加水至	1000L

74. 杨梅草莓汁饮料

配方

杨梅原汁	350kg	砂糖	100kg
草莓原汁	100kg	柠檬酸	2.4kg
加水至	1000L		

75. 杨梅李汁饮料

配方

杨梅原汁	400kg	砂糖	60kg
李子原汁	180kg	抗坏血酸	0.6kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

76. 杨梅乌梅汁饮料

配方

浓缩杨梅汁（50°Bx）	30kg	砂糖	90kg
乌梅原汁	50kg	羧甲基纤维素钠	2kg

山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

77. 杨梅树莓汁饮料

配方

杨梅原汁	120kg	砂糖	80kg
树莓原汁	100kg	加水至	1000L

78. 山楂苹果汁饮料

配方

山楂浸提汁	600kg	砂糖	50kg
苹果汁	100kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1kg
抗坏血酸	0.4kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

79. 山楂梨汁饮料

配方

山楂浸提汁	600kg	砂糖	60kg
梨浆	120kg	琼脂	1.2kg
山楂香精	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

80. 山楂枣汁饮料

配方

浓缩山楂汁（50°Bx）	80kg	砂糖	50kg
红枣原汁	200kg	羧甲基纤维素钠	1.4kg
山楂香精	0.8kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

81. 红枣枸杞汁饮料

配方

红枣浸提汁	140kg	砂糖	80kg
枸杞浸提汁	100kg	柠檬酸	1.2kg
蜂蜜	40kg	加水至	1000L

82. 红枣柿子汁饮料

配方

红枣原汁	200kg	砂糖	40kg
柿浆	120kg	琼脂	1.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

83. 沙棘山楂汁饮料

配方

沙棘原汁	120kg	砂糖	110kg
山楂浸提汁	400kg	黄原胶	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

84. 沙棘苹果汁饮料

配方

浓缩沙棘汁（50°Bx）	20kg	砂糖	80kg
苹果浆	500kg	羧甲基纤维素钠	2.4kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

85. 红醋栗树莓汁饮料

配方

红醋栗原汁	500kg	砂糖	50kg
树莓原汁	50kg	黄原胶	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

86. 红醋栗樱桃汁饮料

配方

红醋栗原汁	200kg	砂糖	60kg
樱桃原汁	200kg	加水至	1000L

87. 红醋栗黑醋栗汁饮料

配方

红醋栗原汁	400kg	砂糖	40kg
黑醋栗原汁	40kg	加水至	1000L

88. 西瓜菠萝汁饮料

配方

西瓜原汁	400kg	砂糖	50kg
菠萝原汁	100kg	柠檬酸	1.2kg
抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

89. 西瓜番石榴汁饮料

配方

西瓜原汁	500kg	砂糖	60kg
番石榴原汁	120kg	柠檬酸	0.8kg
抗坏血酸	0.4kg	琼脂	1.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

90. 西瓜哈密瓜汁饮料

配方

西瓜原汁	200kg	砂糖	50kg
哈密瓜原汁	300kg	柠檬酸	0.6kg
抗坏血酸	0.5kg	黄原胶	1.4kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

91. 什锦果汁（一）

配方

苹果原汁	500kg	砂糖	90kg
红醋栗原汁	50kg	柠檬酸	1.2kg
甜橙原汁	100kg	羧甲基纤维素钠	1.8kg
抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

92. 什锦果汁（二）

配方

苹果原汁	200kg	砂糖	100kg
甜橙原汁	180kg	柠檬酸	1.4kg
西番莲原汁	80kg	黄原胶	1.4kg
柠檬酸钠	0.2kg	抗坏血酸	0.3kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

93. 什锦果汁（三）

配方

苹果原汁	100kg	砂糖	50kg
山楂浸提汁	500kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1.4kg
雪梨原汁	100kg	抗坏血酸	0.4kg
琼脂	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

94. 什锦果汁（四）

配方

甜橙原汁	200kg	砂糖	80kg
西番莲原汁	40kg	海藻酸钠	1.8kg
椰子原汁	100kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

95. 什锦果汁（五）

配方

甜橙原汁	300kg	砂糖	80kg
柚子原汁	80kg	柠檬酸	2kg
西番莲原汁	60kg	黄原胶	1.8kg
香精	1kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

96. 什锦果汁（六）

配方

甜橙原汁	200kg	砂糖	90kg
菠萝原汁	200kg	柠檬酸	1.5kg
杏原汁	100kg	琼脂	1.7kg
香精	1kg	抗坏血酸	0.4kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

97. 什锦果汁（七）

配方

菠萝原汁	200kg	砂糖	80kg
葡萄柚原汁	150kg	羧甲基纤维素钠	1.4kg
樱桃原汁	100kg	黄原胶	1.6kg
抗坏血酸	0.5kg	香精	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

98. 什锦果汁（八）

配方

菠萝原汁	200kg	砂糖	80kg
番石榴原汁	100kg	柠檬酸	1.5kg
茱萸原汁	80kg	柠檬酸钠	0.2kg
抗坏血酸	0.5kg	香精	1kg
琼脂	1.8kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

99. 什锦果汁（九）

配方

菠萝原汁	180kg	砂糖	65kg
芒果浆	120kg	天门冬酰苯丙氨酸钾酯(50倍)	1kg
番石榴原汁	100kg	柠檬酸	1.2kg
果胶	1.4kg	香精	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

100. 什锦果汁（十）

配方

菠萝原汁	150kg	砂糖	30kg
香蕉浆	120kg	蜂蜜	30kg
番石榴原汁	80kg	柠檬酸	1.8kg
琼脂	1.2kg	抗坏血酸	0.5kg
山梨酸钾	0.2kg	香精	1kg
加水至	1000L		

101. 什锦果汁（十一）

配方

葡萄柚原汁	180kg	砂糖	80kg
香蕉浆	100kg	柠檬酸	1kg
西番莲原汁	50kg	抗坏血酸	0.4kg
琼脂	1kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

102. 什锦果汁（十二）

配方

杨梅原汁	150kg	砂糖	60kg
草莓原汁	80kg	蜂蜜	40kg
树莓原汁	60kg	羧甲基纤维素钠	1.2kg
抗坏血酸	0.5kg	香精	1kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

103. 什锦果汁（十三）

配方

芒果浆	150kg	砂糖	80kg
猕猴桃浆	100kg	柠檬酸	0.8kg

椰子汁	80kg	抗坏血酸	0.4kg
羧甲基纤维素钠	1.6kg	香精	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

104. 什锦果汁（十四）

配方

沙棘原汁	180kg	砂糖	70kg
山楂原汁	110kg	柠檬酸	0.6kg
红枣原汁	80kg	琼脂	1.8kg
香精	1.2kg	柠檬酸钠	0.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

105. 什锦果汁（十五）

配方

苹果原汁	200kg	砂糖	50kg
山楂原汁	200kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1.2kg
西番莲原汁	50kg	抗坏血酸	0.4kg
红枣原汁	100kg	山梨酸钾	0.2kg
琼脂	1.2kg	加水至	1000L

106. 什锦果汁（十六）

配方

甜橙原汁	200kg	砂糖	70kg
胡柚原汁	50kg	柠檬酸	1.8kg
西番莲原汁	50kg	柠檬酸钠	0.3kg
苹果原汁	100kg	抗坏血酸	0.5kg
琼脂	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

107. 什锦果汁（十七）

配方

甜橙原汁	140kg	砂糖	80kg
菠萝原汁	80kg	柠檬酸	1.6kg
西番莲原汁	40kg	黄原胶	0.9kg
芒果浆	40kg	柠檬酸钠	0.2kg
抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
香精	0.8kg	加水至	1000L

108. 什锦果汁（十八）

配方

西瓜原汁	300kg	砂糖	70kg
哈密瓜原汁	100kg	柠檬酸	1.2kg
菠萝原汁	40kg	抗坏血酸	0.4kg
西番莲原汁	40kg	山梨酸钾	0.2kg
香精	1kg	琼脂	1.2kg
加水至	1000L		

109. 什锦果汁（十九）

配方

西瓜原汁	260kg	砂糖	80kg
番木瓜原汁	80kg	柠檬酸	1.5kg
番石榴原汁	60kg	柠檬酸钠	0.2kg
香蕉浆	50kg	羧甲基纤维素钠	1.8kg
抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
香精	1kg	加水至	1000L

110. 什锦果汁（二十）

配方

红枣原汁	500kg	砂糖	80kg
柿子原汁	50kg	蜂蜜	50kg
桑葚原汁	50kg	黄原胶	2kg
莲子原汁	50kg	琼脂	1.4kg
茯苓原汁	50kg	香精	1kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

第三节 蔬菜汁饮料

一、蔬菜汁饮料

1. 番茄汁饮料（一）

配方

番茄汁	120kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.14kg	抗坏血酸	0.2kg
食盐	50g	苯甲酸钠	0.1kg
海藻酸钠	0.3kg	胭脂红	10g
加水至	1000L		

2. 番茄汁饮料（二）

配方

番茄原汁	80kg	食盐	6kg
砂糖	60kg	抗坏血酸	0.2kg
谷氨酸钠	0.2kg	加水至	1000L

3. 番茄汁饮料（三）

配方

番茄汁	100kg	胡萝卜汁	0.1kg
芹菜汁	0.4kg	菠菜汁	0.1kg
欧洲芹汁	100kg	食盐	20kg
胡椒	0.25kg	干酵母	6kg
加水至	1000L		

4. 番茄汁饮料（四）

配方

番茄汁	300kg	胡萝卜汁	40kg
芹菜汁	40kg	菠菜汁	10kg
荷兰芹汁	10kg	干酵母	1.5kg
胡椒粉	75kg	食盐	6kg
加水至	1000L		

5. 番茄汁饮料（五）

配方

番茄汁	30%	食盐	0.2%
蔗糖	5%	柠檬酸	0.02%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

选果→清洗→破碎→预热→打浆→原浆→调配→均质、脱气→杀菌→无菌灌装→成品

操作要点

（1）选果。成熟果实，色泽一致，剔除病果、虫果等。

（2）破碎、预热。室温下进行破碎，破碎后应迅速升温至 100℃钝化酶。

（3）打浆。得率 80%左右。

（4）均质。压力 20～25MPa，温度 50～65℃。

6. 番茄汁饮料（六）

配方

番茄原汁	800kg	抗坏血酸	0.4kg
砂糖	70kg	谷氨酸钠	0.2kg
食盐	5kg	加水至	1000L

7. 番茄汁饮料（七）

配方

澄清番茄汁	950kg	食盐	0.3kg
氨基酸（丙氨酸、甘氨酸、缬氨酸等）	0.4kg	加水至	1000L

8. 番茄汁饮料（八）

配方

番茄浆	150kg	食盐	0.4kg
砂糖	80kg	抗坏血酸	0.3kg
柠檬酸	0.2kg	苯甲酸钠	0.1kg
明胶	0.5kg	加水至	1000L

9. 番茄汁饮料（九）

配方

混浊番茄汁	250kg	食盐	4kg
葡萄糖	40kg	加水至	1000L

10. 发酵醋番茄饮料

配方

番茄汁	100L	发酵醋(含醋酸 4.2%的米醋)	9L
砂糖	6kg	柠檬香精	30mL

产品特点

该饮料澄清透明，色泽调和，酸甜适口，发酵醋的加入可使饮料的风味更加协调。

11. 果汁番茄饮料

配方

澄清番茄汁	100L	澄清梨汁	10L
果糖	5kg	氯化钠	120g
氯化钙	7g	水	5L
抗坏血酸	10g	氯化钾	50g
氯化镁	3g		

12. 番茄高纤维饮料

配方

成熟番茄	100kg	食盐	360g
葡萄糖	3kg	水	56.64kg

产品特点

该饮料对防治消化器官的疾病，消除肥胖有一定疗效。

13. 果汁、胡萝卜汁和番茄汁饮料

配方

澄清番茄汁	100L	澄清胡萝卜汁	10L
澄清苹果汁	20L		

14. 氨基酸番茄饮料

配方

番茄汁	100L	氯化钠	30g
氨基酸（丙氨酸、甘氨酸、缬氨酸等）	20～40g		

15. 南瓜汁饮料

配方

南瓜浆	100kg	蜂蜜	20kg
砂糖	50kg	羧甲基纤维素钠	0.8kg
柠檬酸	0.6kg	食盐	0.3kg
加水至	1000L		

16. 澄清南瓜汁

工艺流程

原料处理→去皮瓤籽→切分→灭酶→酶处理→榨汁→分离→调配→澄清→包装→杀菌

操作要点

(1) 原料处理　选择九成熟以上，皮薄肉厚，组织紧密、纤维少、无霉烂、无病虫害的南瓜为原料，用 0.3g/L 的高锰酸钾浸泡洗涤，再用清水冲净、沥干。然后将南瓜削去

外皮，切半、去瓜瓤、去籽。

（2）切分、灭酶　用切分机将南瓜切成 0.5～0.6mm 的细丝，然后用 250g/L 的柠檬酸溶液调整 pH 为 4 左右，加热至 80℃，将南瓜丝放入热处理 3～4min，即可钝化过氧化酶，随后用冷水喷淋冷却、沥干。

（3）酶处理　在南瓜丝中加入 0.03%果胶酶，0.06%纤维素酶和 0.005%淀粉酶，在夹层锅中加热至 50℃，酶解 50～60min，使果胶物质得以酶解。

（4）榨汁、分离　将酶解南瓜丝入榨汁机榨汁，出汁率可达 75%以上，然后用离心机将南瓜汁中的渣滓分离。

（5）调配、澄清　在分离渣滓的南瓜汁中加入适量砂糖、柠檬酸、食盐等物质进行调配，然后进行澄清，可采用硅藻土或超滤等法澄清。

（6）包装、杀菌　将澄清南瓜汁装瓶、封口后，在 85℃热水中杀菌 10～15min，然后立即施行分段冷却，至瓶内温度降至 38℃以下。

产品特点

呈琥珀色，澄清透明，有南瓜风味。

17. 混浊南瓜汁

工艺流程

原料处理→去皮、瓤、籽→切分→灭酶→打浆→粗磨→调配→均质→包装→杀菌

操作要点

（1）原料处理　去皮、瓤、籽、切分等工艺均与澄清南瓜汁操作相同。

（2）打浆、粗磨　将南瓜丝入打浆机打浆，可采用卧式打浆机，筛网孔径为 0.6mm，料水比例为 1∶1.5。然后将南瓜浆入立式胶体磨磨浆。

（3）调配、均质　按浆水比例为 5∶2 调整浆液含量，再加入砂糖、柠檬酸，使糖度为 8%，含酸量为 0.12%～0.15%，再加入适量稳定剂。然后入均质机均质，均质压力为 18～20MPa，连续均质两次。

产品特点

色泽橙黄，口感细腻，流动性好，不分层，具南瓜风味，营养较丰富。

18. 浓缩南瓜汁

工艺流程

原料处理→切片→浸提→过滤→冷却→调配→浓缩→杀菌

操作要点

（1）原料处理、切片　将选好的南瓜洗净、去皮、去蒂、去籽，入切片机切成 0.6～0.8mm 厚片。

（2）浸提　在夹层浸提槽内放入清水，加热至沸，按水料质量比为 2∶1 加入南瓜片，关闭蒸汽，轻轻搅动物料，当槽内水温下降至 70℃左右时，打开进汽阀，蒸汽压力控制在 0.3MPa 左右，当槽内温度升至 92～95℃时，保持小量供汽，保温 30min 后，关闭汽阀。在浸提过程中，应时刻搅拌料液。

（3）过滤、冷却　将南瓜汁用 0.2～0.3 的筛网过滤，其滤液入板式热交换器，在 80～90s时间内冷却到 25℃以下。

（4）调配、均质　将适量砂糖加入南瓜汁中，拌和均匀，然后入均质机均质，均质压

力为 20～22MPa。

(5) 浓缩 将均质液入真空浓缩锅，保持锅内温度在 54～56℃，当南瓜汁含量为 30～35°Bx时，浓缩即告结束。随后进行杀菌、包装。

产品特点

色泽金黄、呈黏稠状，主要用作其他产品原料。

19. 南瓜浆乳酸菌饮料

配方

南瓜浆	40%	发酵剂	3%
瓜尔胶	0.25%	CMC	0.35%
砂糖	11%	柠檬酸	0.1%

工艺流程

南瓜→挑选→清洗→去皮→去瓤→切片→预处理→打浆→脱气→接种→发酵→冷却→调配→均质→灌装→杀菌→冷却→成品

操作要点

(1) 接种发酵。在制好的浆液中，加入 3%已制备的生产发酵剂，并置于 43℃恒温培养箱中发酵 20h，当 pH 达 3.9～4.1，酸度 0.5%左右时，取出置于 5℃下置放 24h。发酵剂的制备过程如下：取合格脱脂奶粉装于试管中，置于高压蒸汽灭菌器中，在 120℃下杀菌 15min。选择产酸适宜，风味良好的保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌，以 1∶1 或 2∶1 的比例混合接种于上述培养基中，经 3～4 次接代培养，然后进行扩大培养。

(2) 均质、杀菌。均质温度 53℃，压力 25MPa，杀菌采用 85℃保持 15～20min。

20. 南瓜全肉饮料

配方

南瓜浆	39%	柠檬酸	0.1%
复合增稠剂	0.3%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2%

工艺流程

原料选择及处理→软化→打浆→调和→均质→脱气→预杀菌→装罐→杀菌→冷却→成品

21. 果肉型胡萝卜汁饮料

配方

胡萝卜	35%	砂糖	10%
蜂蜜	3%	柠檬酸	0.2%

工艺流程

糖、酸等辅料
↓

胡萝卜原料→选择→清洗→破碎→蒸煮→打浆→胶磨→调配→过滤→均质→脱气→灭菌→灌装→喷淋→杀菌→成品

22. 胡萝卜汁

配方

胡萝卜	25kg	砂糖	1kg
食盐	0.08kg	柠檬酸	0.08kg

工艺流程

胡萝卜→挑选→清洗→去皮→预煮→榨汁→配料→均质→杀菌→灌装→冷却→成品

产品质量标准

胡萝卜汁应为橙红色的混浊汁，无沉淀和杂质。固形物≥10%；总糖 8%左右，酸度 0.2%～0.3%。

23. 胡萝卜汁饮料

配方

胡萝卜汁	15%	食盐	0.4%
砂糖	4%	柠檬酸	0.02%
抗坏血酸	0.03%	加水至	100%

工艺流程

胡萝卜→清洗→去皮→热烫→切块→打浆→调 pH→胶磨→过滤→调配→均质→脱气→杀菌→无菌灌装→成品

操作要点

（1）去皮。3%复合磷酸盐水溶液 90℃ 4min 进行去皮。

（2）热烫。0.5%柠檬酸与 0.3%抗坏血酸混合液护色，100℃热烫 6min。

（3）打浆胶磨。打浆时加入胡萝卜重 1/4 的水，调 pH3.8 后进行胶磨。

（4）加入食盐、柠檬酸等掩盖胡萝卜不愉快味道。

（5）均质。在 60℃、18MPa 进行二次均质。

（6）杀菌。采用高温瞬时杀菌（135℃，2～3s）然后无菌灌装。

注意事项

胡萝卜去皮方法，常用热水或碱液去皮法，由于热水或碱液去皮除脱除的皮层外，还因碱液的腐蚀和热水长时间处理的浸蚀作用，造成果肉组织解体而使营养损失，本配方使用复合磷酸盐，只有去皮作用，而对果蔬无腐蚀作用。

24. 胡萝卜枸杞汁

配方

胡萝卜	400kg	糖	80kg
蜂蜜	15kg	枸杞	20～50kg
精盐	0.1kg	柠檬酸	1.5kg
加水至	1000L		

25. 胡萝卜汁饮料（一）

配方

胡萝卜原汁	500kg	淀粉糖浆	150kg
砂糖	300kg	果胶糖	2kg
柠檬酸	2.5kg	抗坏血酸	1.5kg

饮用时加水稀释 3～5 倍

26. 胡萝卜汁饮料（二）

配方

胡萝卜原汁	650kg	淀粉糖浆	110kg
砂糖	220kg	果胶糖	2.6kg
柠檬酸	2.2kg	淀粉	20kg

橘子香精	0.4kg	加水至	1000L

饮用时加水稀释 3～5 倍。

27. 胡萝卜汁饮料（三）

配方

胡萝卜浆	410kg	抗坏血酸	1kg
砂糖	180kg	菠萝香精	0.3kg
柠檬酸	3.5kg	加水至	1000L

饮用时加水稀释 2 倍。

28. 胡萝卜浆

工艺流程

原料处理→去皮→切碎→热烫→酸处理→磨浆→脱气→包装→杀菌

操作要点

（1）原料处理 胡萝卜的营养十分丰富，尤以胡萝卜素含量丰富，进入人体后会转变为维生素 A，故胡萝卜素又称维生素 A 原，对保护视力，促进生长发育，增强机体抵抗力均有重要作用。制汁的胡萝卜应选用胡萝卜素含量高，成熟适度而未木质化，表皮及肉质根肉呈鲜红或橙红品种，新鲜肥大、皮薄肉厚、纤维少，心柱细小而无明显粗筋、组织紧密而脆嫩、外观光滑、无明显沟痕，少须根，无分杈，无病虫害及机械伤。对肉质根的大小、长短无严格要求。然后将选出的原料投入流动水中，一边搅动，一边清洗，要求把表面的泥沙、杂物全部洗涤干净。

（2）去皮 胡萝卜表皮中含有苦味物质，会有损于果汁风味，必须去皮，多采用碱液去皮，采用 4%的氢氧化钠溶液，加热至 90～95℃，将胡萝卜倒入其中，在此温度下保温 70～80s，使表皮熟化，然后立即用喷淋头对胡萝卜进行冲洗，以洗掉表皮及残留液，并冷却原料。

（3）切碎 胡萝卜的头、尾部中也含有苦味物质，应将其切除，再用切丝机或其他机器将原料切成丝状或丁状。

（4）酸处理 这是将胡萝卜丝进行酸液预煮，可软化组织，脱臭和提高汁液风味。具体做法是配制 0.5%的柠檬酸溶液，总量与原料量相当，将胡萝卜丝放入，加热至沸，沸煮 40～50min，使其组织充分软化。酸液预煮还可提高胡萝卜素的保存率；降低汁液 pH，降低杀菌温度，提高原料的利用率。

（5）磨浆 将软化后的胡萝卜丝入胶体磨磨浆，因胡萝卜汁液较少，磨浆时可加适量水，一般按 1 倍原料量加入，磨出的胡萝卜浆呈黏稠状。

（6）脱气、杀菌、包装 将胶体磨出的浆汁进行真空脱气，然后加热到 85～90℃进行热灌装，封口后加热到 110～115℃进行高温杀菌，保温 20～25min 即可，随后快速冷却。

产品特点

色泽橙红，呈均匀混浊状，营养丰富，有浓郁的胡萝卜风味，清爽适口。

29. 混浊胡萝卜汁

工艺流程

原料处理→去皮→切片→热烫→酸处理→酶处理→均质→杀菌→包装

操作要点

生产混浊胡萝卜汁的前期工艺与胡萝卜浆相差不多，这里主要是采用了酶处理工序，使其出汁率有较大提高。

酶处理是在胡萝卜热烫后，加入原料的 1/4 水，用柠檬酸调整 pH 至 4.5 左右，降温至 35～40℃，再添加用于胡萝卜液化的合适酶制剂，混合均匀，酶解约 2h，之后绝大部分胡萝卜植物组织分解成单个植物细胞，可使果浆达到完全酶促液化，从而得到完全无损的细胞悬浮液。

经酶处理后的汁液经粗滤后，入均质机均质即成均匀混浊的混浊胡萝卜汁，此法的出汁率可达 85%以上，而榨汁法的出汁率只有 48%左右。

30. 黄瓜汁

工艺流程

原料处理→破碎→预煮→榨汁→粗滤→澄清→精滤→调配→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理　选择八九成熟、形状长条而浑圆，肉质新鲜，组织脆嫩，呈绿色或深绿色，无病虫害及机械伤。用清水洗净表皮污物，沥干后切除两端瓜蒂和瓜把。

(2) 破碎、预煮　将黄瓜入破碎机破碎成 1～2mm 的碎块，再放入 80℃热水中，预煮 2～3min，以达到护色、钝化酶、软化组织的目的。

(3) 榨汁、粗滤　将预煮过的原料迅速冷却至室温，再入榨汁机榨汁，然后将汁液经过 0.2mm 的过滤器过滤掉瓜皮、皮籽等较大颗粒。

(4) 澄清　将粗滤后的汁液放入密封容器，加入 0.1%的明胶或琼脂等澄清剂，拌匀后静置 4h 左右，使悬浮杂质聚合成团而沉淀下来。

(5) 精滤、调配　取出上层澄清液，用精滤器精滤。然后加入少量稳定剂，必要时加入适量砂糖及柠檬酸，调成甜酸口味，也可不加。

(6) 脱气、均质　将汁液进行真空脱气，然后入均质机均质，均质压力为 6～9MPa。

(7) 杀菌、包装　将汁液于 90～93℃，保温 30～40s 杀菌，再无菌包装，随后速冷至常温。

产品特点

色泽浅绿至绿色，口感清新、凉爽，具天然黄瓜特有之风味。

31. 黄瓜汁饮料（一）

配方

黄瓜原汁	100kg	砂糖	90kg
柠檬酸	2kg	琼脂	0.2kg
CMC-Na	0.6kg	加水至	1000L

32. 黄瓜汁饮料（二）

配方

黄瓜原汁	300kg	羧甲基纤维素钠	0.6kg
砂糖	90kg	抗坏血酸	0.5kg
柠檬酸	1.6kg	加水至	1000L

33. 带果肉黄瓜汁饮料

配方

黄瓜	15%	梨	5%
酸梨汁	适量	砂糖	5%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%	增稠剂	0.2%
抗坏血酸	0.1%		

工艺流程

黄瓜→清洗→去皮、切分→烫漂护色→冷却→打浆
梨→清洗→切分→烫漂→打浆
→调配→胶磨→脱气均质→超高温瞬时灭菌→热灌装→灭菌→冷却→成品

操作要点

(1) 原料预处理 黄瓜切成 3～5mm 厚的片状，在醋酸锌溶液中护色，捞出后用清水冲洗，冷却，进打浆机打浆；梨去皮，切分后，沸水中热烫 30～60s，而后进入打浆机打浆。

(2) 调配 稳定剂用糖粉分散，热水溶胀后，与各原辅料在配料锅内完成调配，经胶体磨胶磨。

(3) 脱气 物料均质前后，分别进行脱气处理，第一次脱气采用热排方法，物料加热至 60～70℃，保温 10～15min，第二次脱气采用 0.08MPa 真空脱气。

(4) 均质 两次均质，一次均质压力 15MPa，二次均质压力 30MPa。

(5) 灭菌 132℃ 15s。

(6) 灌装、灭菌 以 60℃进行热灌装，封盖后 100℃灭菌 15min。

34. 黄瓜珍珠复合汁

配方

黄瓜汁	40%	珍珠	5%
砂糖	3%	环己基氨基磺酸钠	0.04%
柠檬酸	0.02%	柠檬酸钠	0.055%
磷酸氢二钠	0.02%		

工艺流程

黄瓜选料→浸渍
珍珠→清洗→
→磨浆→均质→灌装→封盖→杀菌→冷却→入库

注意事项

珍珠取自蚌中，不免带有一些有害的生物，因此清洗和杀菌尤为重要，一般采用 2%～3%双氧水浸 2min 左右，然后用清洁水冲洗干净。

35. 苦瓜汁饮料（一）

配方

苦瓜	20%	砂糖	11%
CMC	0.08%	食盐	0.03%
异抗坏血酸钠	50mg/kg	葡萄糖酸锌	100mg/kg
柠檬酸	适量（pH 至 5），其余为水。		

工艺流程

苦瓜→选瓜→去籽→切分→漂洗→护色→胶磨→过滤→调配→均质→脱气→装罐→封口→杀菌→冷却→成品

36. 苦瓜汁饮料（二）

配方

苦瓜汁	8%	食盐	0.04%
砂糖	5%	柠檬酸	0.04%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

苦瓜→挑选→清洗→破碎→护色→预煮→打浆→调配→均质、脱气→杀菌→无菌灌装→成品

操作要点

（1）护色预煮　将苦瓜丁放入 0.1%柠檬酸，100mg/kg 葡萄糖酸锌溶液中，在 95℃预煮 10min，进行护色处理。

（2）打浆　用打浆机打成粗浆，再用胶体磨，磨成细浆液。

（3）调配　均质、杀菌同配方 32。

37. 紫苜蓿饮料

配方

紫苜蓿汁	100kg	柠檬酸	1.5kg
果葡糖浆(70°Bx,果糖 42%)	105kg	抗坏血酸	0.5kg
山梨酸钾	0.1kg	香精	适量
加水至	1000L		

38. 芹菜汁

配方

芹菜汁	95kg	砂糖	20kg
食盐	18kg	味精	2kg
琼脂	5kg		

39. 芹菜汁饮料（一）

配方

芹菜汁	7%	食盐	0.04%
砂糖	6%	柠檬酸	0.04%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

选料→清洗→护绿→过滤→胶磨→调配→均质、脱气→杀菌→无菌灌装→成品

操作要点

（1）护绿　将洗净的芹菜放入 0.19mol/L 碳酸钾溶液中浸渍 30min，接着进行水洗，水洗后用 100℃ 0.001mol/L 的 NaOH 溶液处理。

（2）榨汁　护绿后的芹菜汁放入榨汁机中直接压榨，粗芹菜汁用 80 目筛过滤。

（3）调配、均质、杀菌　同配方 33。

40. 芹菜汁饮料（二）

配方

芹菜原汁	800kg	味精	2kg

砂糖	50kg	明胶	3kg
食盐	10kg	加水至	1000L

41. 混浊芹菜汁

工艺流程

原料处理→漂烫→榨汁→过滤→调配→脱气→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理 芹菜是一种营养丰富且具有较好保健效果的蔬菜，其独特的芳香味使其独树一帜。应选择新鲜、无变色、健壮的芹菜，要求成熟适度、色泽深绿、质地柔嫩、无霉烂、无病虫害。再用清水洗去表面的泥砂，剔除黄叶、烂叶，洗涤时要用流水，以防污染。

(2) 漂烫 漂烫是为了护色，即保护芹菜的绿色。因为芹菜的颜色是影响菜汁质量的关键问题。为此，可将洗净的芹菜放入 0.2mol/L 碳酸钾溶液中浸渍 25～30min，接着用清水漂洗，然后放入 100℃、0.005mol/L 氢氧化钠溶液中浸泡 3～4min 后，捞出投入冷水中急冷。

随后，取一夹层锅，加入叶绿素铜钠 200mg/kg，调整 pH 为 8.4～8.6，在 95℃温度下作用 30min，然后迅速用冷水冲洗，可使芹菜保持翠绿。

护色的方法还有多种，如在热烫水中添加 0.5%～0.8%的氯化钙或其他护色剂护色。

(3) 榨汁、过滤 将护色的芹菜入榨汁机加压榨汁便得芹菜汁，这种芹菜汁中含有不少悬浮物质，因此需要用过滤法将其除去。

(4) 调配、脱气 将过滤后的芹菜汁加入适量的砂糖、食盐进行调配，随后立即进行脱气，对芹菜汁来说，脱气工序是十分重要的。

(5) 均质 为保持芹菜汁的均匀混浊度，须进行均质处理，一般用高压均质机，均质压力为 15～18MPa，均质时应使芹菜汁浸没均质机进料口，防止空气进入菜汁中。

(6) 杀菌、包装 杀菌采用高温瞬时杀菌，杀菌条件为 120～125℃，保温 15～20s。及时灌装密封，倒置 1～3min 后快速冷却到 37℃以下。

产品特点

色泽浅绿，呈均匀混浊状，有明显芹菜香。

42. 澄清芹菜汁

澄清芹菜汁是在榨汁、过滤后进行的。可加入澄清剂澄清，而较为有效的澄清法是采用超滤工艺，澄清效果显著，超滤前后口感相近，有明显的芳香气味，澄清透明。

43. 菠菜汁饮料

配方

菠菜汁	7.5%	食盐	0.04%
砂糖	7%	柠檬酸	0.015%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

原料→清洗→浸碱液→预煮→硫酸铜溶液处理→洗涤→打浆→调配→均质、脱气→杀菌→无菌灌装→成品

操作要点

（1）浸碱液。用稀碱液浸泡已清洗的菠菜 20～30min。

（2）预煮。将菠菜放入稀碱液煮沸，保持 2～3min。

（3）硫酸铜溶液处理。用调好 pH 的硫酸铜溶液浸泡预煮好的菠菜 20～30min。

44. 蘑菇汁饮料（一）

配方

蘑菇汁	8%	食盐	0.4%
砂糖	6%	柠檬酸	0.04%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

原料→清洗→破碎→浸提（两次）→调配→均质→杀菌→无菌灌装→成品

操作要点

（1）浸提。采用含有 0.4%柠檬酸，0.1%抗坏血酸、0.01%砂糖脂肪酸酯的混合水溶液浸提。混合液煮沸 10min，冷却后粉碎再煮 10min，100 目绢布过滤，离心分离。

（2）调配、均质杀菌等工序同配方 32。

注意事项

（1）浸提时用柠檬酸控制 pH，可有效地抑制多酚氧化酶和酪氨酸酶等多种酶类，防止蘑菇褐变产生异臭。

（2）抗坏血酸能防止氧化，同时能抑制酶的作用。

45. 蘑菇汁饮料（二）

配方

蘑菇浸提汁	150kg	山梨醇	2kg
砂糖	30kg	食盐	0.2kg
柠檬酸	0.8kg	谷氨酸钠	10g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

46. 蘑菇健康饮料（一）

配方

新鲜蘑菇	100kg	椰子水	100kg
山梨糖醇酐单硬脂酸酯	25kg	椰子油	2kg
磷脂酸单甘油酯	25kg	谷氨酸钠	5g
胡椒	5g	食盐	10g
加水至	1000L		

47. 蘑菇健康饮料（二）

配方

新鲜蘑菇	100kg	椰子水	20kg
砂糖	20kg	山梨醇	2kg
柠檬酸	1kg	藻蛋白酸钠	102kg
加水至	1000L		

48. 蘑菇奶油番茄汁

配方

新鲜蘑菇汁	280g	番茄汁	15g

奶油（含40%白脱油）	75g	面粉	160g
炼奶（12%）	50g	玉米淀粉	80g
大豆油	180g	芹菜浸提香精油	0.03g
人造奶油	15g	白胡椒	0.5g
食盐	78g	谷氨酸钠	25g
蘑菇浓缩物	25g	砂糖	45g
加水至	1000mL		

49. 姜汁饮料（一）

配方

生姜原汁	40kg	山梨酸钾	0.2kg
砂糖	70kg	琼脂	1.2kg
黄原胶	0.5kg	加水至	1000L

50. 姜汁饮料（二）

配方

生姜原汁	60kg	柠檬黄	10g
砂糖	100kg	琼脂	1.5kg
柠檬酸	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

51. 姜汁饮料（三）

配方

生姜原汁	100kg	食盐	1kg
薏米	10kg	六偏磷酸钠	0.5kg
砂糖	90kg	羧甲基纤维素钠	1.5kg
香精	0.8kg	加水至	1000L

52. 姜汁饮料（四）

配方

鲜姜汁	10kg	砂糖	80kg
黄原胶	0.5kg	CMC-Na	1.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

53. 洋姜保健饮料

配方（以1000瓶饮料计，250mL/瓶）

洋姜	3kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	适量
磷酸	0.09kg	乙基麦芽酚	10mg/kg
桂花	0.3kg	桂花香精	适量
柠檬酸	180g	异抗坏血酸钠	0.7kg

工艺流程

洋姜→洗净→碱法脱皮→漂洗→打浆→水解→中和→过滤→脱色→过滤→洋姜水解液

盐渍桂花→水洗脱盐→热水浸泡→压滤→澄清→过滤→提取液

54. 果味型姜汁

配方

生姜原汁	60kg	砂糖	100kg

柠檬酸	1.3kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬黄	适量	琼脂	1.5kg
薄荷香精	0.2kg	加水至	1000L

55. 薏米姜茶

配方

薏米	5～15kg	原姜汁	100～150kg
琼脂、CMC－Na 复合剂	1～2kg	砂糖	90kg
氯化钠	0.8kg	六偏磷酸钠	0.5kg
香精	1kg	加水至	1000L

56. 冬瓜饮料

配方

冬瓜汁	5%	砂糖	7.5%
柠檬酸	0.02%	食盐	0.04%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程、操作要点

同配方 36。

57. 香菜饮料

配方

香菜汁	15%	砂糖	10%
柠檬酸	0.04%	食盐	0.4%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程、操作要点

同配方 43。

58. 澄清芦笋汁

工艺流程

原料处理→破碎→酶处理→榨汁→过滤→澄清→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　芦笋在国际市场上是很畅销的产品，在各种芦笋产品的加工过程中，总会产生不少笋皮、笋头等弃物，以及形状不规则芦笋，这些不适宜制作罐头及其他产品的芦笋却是制汁的好原料，但这些芦笋必须新鲜、粗纤维少，无腐烂、无病虫害，应剔除烂笋及杂质，将这些原料用流动清水彻底洗净表面泥沙杂物，并沥干水分。

（2）破碎　将清洗干净的芦笋用多刀破碎机破碎成 3～4mm 小粒，以便于取汁。

（3）酶处理　在破碎芦笋料中加入果胶酶与纤维素酶的复合酶制剂，添加量为 0.03%果胶酶，0.07%纤维素酶。

（4）榨汁、过滤　将经过酶处理的芦笋入螺旋榨汁机榨汁，出汁率应在 60%以上，然后把这些汁液用网孔 0.4mm 的过滤机过滤，除去纤维。

（5）澄清　在滤液中加入澄清剂，使其中的悬浮物凝聚沉淀下来，再通过精滤而得澄清汁。

（6）杀菌、包装　将芦笋汁加热至 92～95℃，保温 10～15min，趁热灌装，封口，再用流动水迅速冷却到 40℃以下。

产品特点

色泽浅黄，澄清透明，有浓郁芦笋风味。

59. 混浊芦笋汁

工艺流程

原料处理→预煮→打浆→榨汁→过滤→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）预煮 原料处理与澄清芦笋汁相同，然后把芦笋放入夹层锅中，加热到93℃左右，保温5～8min，使芦笋软化，便于打浆，同时除去芦笋表面的黏液和苦味。

（2）打浆、榨汁 将软化的芦笋入打浆机打碎成浆，然后将浆液入榨汁机，榨出汁液。

（3）过滤、均质 将榨出的汁液进行过滤后，入均质机进行均质，均质压力为25～28MPa，也可用胶体磨研磨。

产品特点

色泽乳白，均匀一致，不分层，不沉淀，营养丰富，有芦笋芳香，有较好保健作用。

60. 芦笋汁饮料

配方

芦笋原汁	300kg	三聚磷酸钠	0.2kg
砂糖	90kg	亚硫酸钠	0.1kg
柠檬酸	0.8kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

61. 芦笋饮料

配方

芦笋汁	5%	食盐	0.4%
砂糖	7%	柠檬酸	0.04%
琼脂	0.1%	加水至	100%

工艺流程、操作要点

同配方44。

62. 芦笋汁（一）

配方

芦笋原汁	200kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.7kg	亚硫酸钠	0.1kg
三聚磷酸钠	0.2kg	香精	适量
着色剂	适量	加水至	1000L

63. 芦笋汁（二）

配方

芦笋汁	76%	砂糖	24%
食盐	0.02%		

工艺流程

原料→清洗→破碎→水解→过滤→配料→杀菌→冷却→灌装→成品

操作要点

（1）水解。将榨取的芦笋汁放入水解罐，先加入木瓜蛋白酶，用柠檬酸调 pH 至 6 左右，保持温度 50～60℃水解 1h，并使其自然降温，当温度降至 5℃以下时，加入菠萝蛋白酶，调整 pH 为 5，水解 30～60min。

（2）过滤。水解后的芦笋汁用过滤机过滤，除去纤维物质及其他沉淀物。

注意事项

（1）酶的加入量与原料质量之比为 1∶200，酶的单位以 μg/g 计。

（2）采用碟式离心分离机过滤芦笋汁，可得到较澄清的汁液。

（3）芦笋汁应在无菌条件下灌装。

64. 西洋菜汁

配方

西洋菜汁	20%	砂糖	5%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%	柠檬酸	0.02%
食盐	0.04%	抗坏血酸	0.05%
CMC	0.1%	黄原胶	0.1%

工艺流程

原料→清洗→浸泡→热烫→漂洗→打浆→粗滤→磨碎→过滤→调配→均质→脱气→灌装→杀菌→冷却→成品

操作要点

（1）浸泡。西洋菜富含叶绿素，为防止变色可用 30～40℃的稀碱液浸泡。

（2）热烫。将西洋菜放入含有护色剂的热烫液（呈弱碱性）中微沸 1～5min，直到叶片全变为鲜亮。

65. 莴苣饮料

配方

莴苣原汁	200kg	砂糖	60kg
苹果酸	1kg	藻酸丙二醇酯	4kg
加水至	1000L		

66. 莴笋汁饮料

配方

莴笋汁	15%	食盐	0.4%
砂糖	7.5%	柠檬酸	0.02%
琼脂	0.1%	加水至	100%

工艺流程

莴笋→清洗→护绿→榨汁→调配→均质、脱气→杀菌→灌装→成品

67. 莴苣汁饮料

配方

莴苣原汁	300kg	柠檬酸	1kg
砂糖	70kg	藻酸丙二醇酯	4kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

68. 茼蒿汁饮料

配方

茼蒿汁	16%	砂糖	9%
环己基氨基磺酸钠	0.2%	柠檬酸	0.02%
琼脂	0.1%	其余为水	

工艺流程

茼蒿→清洗→护色→榨汁→调配→均质→脱气→超高温瞬时灭菌→灌装→成品

操作要点

(1) 护色条件为 pH9，锌离子浓度为 0.01mol/L，烫漂 T85℃，t2.5min。

(2) 榨汁过滤 榨汁直接压榨取汁，过滤介质为 80 目的绢布。

(3) 均质、脱气 均质压力为 20MPa，脱气条件为室温，真空度 90～92kPa。

(4) 杀菌 T95℃，保持时间 3s。

产品特点

该饮料呈浅绿色的均匀浑浊液体，具有明显的茼蒿清香。

69. 荠菜汁饮料

配方

荠菜汁	15%	砂糖	10%
环己基氨基磺酸钠	0.1%	柠檬酸	0.02%
琼脂	0.2%		

工艺流程

原料拣选→清洗→漂洗→护绿处理→榨汁→调配→均质→脱气→超高温杀菌→灌装→成品

操作要点

(1) 护色条件 配成护色液含量为醋酸铜 200mg/kg；醋酸锌 200mg/kg；亚硫酸钠 250mg/kg。

(2) 其他工序 同配方 68。

产品特点

荠菜又名荠、护生草、地米菜等，用它配制野菜饮料具荠菜特有菜香味，无异味。

70. 黄豆芽饮料

配方

黄豆芽浆液	24%	砂糖	9%
柠檬酸	0.3%	复合稳定剂	0.08%

工艺流程

黄豆芽→清洗→杀青→冷却→粉碎、打浆→调配→均质→脱气→杀菌→装瓶→冷却→成品

操作要点

(1) 原料 选择生长 4～5d 的黄豆芽。

(2) 清洗 用清水洗去豆芽上的杂物。

(3) 杀青 用 95℃左右热水漂烫灭酶杀青 3min。

(4) 冷却 将杀青后的原料迅速用流动水冷却。

(5) 粉碎、打浆 冷却后的黄豆芽用打浆机打成粗浆，再用胶体磨磨成细浆液。

(6) 按配方进行调配。

(7) 均质　压力 14MPa。

(8) 脱气　真空度 90～93kPa，温度为室温。

(9) 杀菌　杀菌温度 115℃，时间 7min。

产品特点

该饮料呈浅黄色，具有黄豆芽特有的清香味。

质量标准

可溶性固形物>10%，蛋白质>2%，总糖>9%，酸度 0.13%～0.15%。

71. 富硒绿豆芽饮料

配方

绿豆芽滤汁	40%	砂糖	8.5%
柠檬酸	0.125%	黄原胶	0.1%
蔗糖酯	0.1%	CMC	0.05%
β-环糊精	0.15%	水	51%

工艺流程

绿豆→发芽→清洗→漂烫→捣碎→过滤→离心→调配→均质→脱气→装瓶→杀菌→冷却→成品

操作要点

将绿豆用 50～75mg/kg 硒溶液在 35℃下浸泡 6h，然后经 5d 发芽生长制成绿豆芽，再将此绿豆芽制成风味独特的富硒豆芽饮料。

72. 绿豆芽饮料

配方

绿豆原汁	25%	砂糖	8%
β-环状糊精	0.2%	柠檬酸	0.06%
黄原胶	0.15%	其余为水	

工艺流程

绿豆芽→清洗→杀青→冷却→榨汁→粗滤→调配→脱气→均质→装瓶→杀菌→成品

操作要点

(1) 原料清洗　采取萌发 4～5d 的无腐烂的新鲜绿豆芽，清水洗去杂物。

(2) 杀青　95℃热水杀青。

(3) 榨汁　螺旋榨汁机榨汁。

(4) 粗滤　120 目丝绢粗滤。

(5) 调配　按配方添加。

(6) 均质、脱气　均质压力 20MPa，脱气真空度 90.7～93.3kPa。

(7) 杀菌　灌装后采用 115℃，7min 杀菌。

73. 马齿苋澄清饮料

配方

马齿苋澄清汁	35%	苹果澄清汁	5%
水	60%	加糖至可溶性固形物	10%
pH	4		

工艺流程

马齿苋→精选→清洗→沥干→取汁→澄清
苹果→清洗→去皮、去心→护色→预煮→榨汁→澄清
→调配→脱气→装瓶→灭菌→成品

操作要点

(1) 马齿苋澄清原汁制备 原料经清洗沥干后，在沸水中烫 2～3min，汁液用果胶酶澄清。

(2) 杀菌 脱气在 90～93kPa 的真空度条件，灌装后在 100℃的沸水中 30min 灭菌，分段冷却后包装。

74. 马齿苋汁饮料

配方

马齿苋原汁	120kg	柠檬香精	0.1kg
砂糖	40kg	食用醋	0.5kg
柠檬酸	0.5kg	苯甲酸钠	0.1kg
加水至	1000L		

75. 甜菜汁饮料

配方

甜菜原汁	150kg	柠檬酸	0.2kg
砂糖	50kg	加水至	1000L

76. 马蹄汁饮料

配方

马蹄原汁	400kg	抗坏血酸	0.5kg
砂糖	80kg	马蹄香精	1kg
羧甲基纤维素钠	1kg	加水至	1000L

二、复合果蔬汁饮料

1. 柑橘—胡萝卜饮料

配方

砂糖	100kg	柑橘浆（30°Bx）	300kg
胡萝卜浆（10°Bx）	100kg	增稠剂	2kg
柠檬酸	1.2kg	柑橘香精	1kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

2. 菠萝—黄瓜汁饮料

配方

砂糖	115kg	苹果酸	1.3kg
黄瓜汁（5°Bx）	100kg	菠萝汁（30°Bx）	200kg
菠萝香精	1kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

3. 菠萝—胡萝卜汁饮料

配方

胡萝卜原汁	300kg	菠萝原汁	120kg
砂糖	100kg	柠檬酸	1.5kg

苯甲酸钠	0.2kg	菠萝香精	0.8kg
稳定剂	1.2kg	加水至	1000L

4. 草莓—胡萝卜饮料

配方

胡萝卜原汁	300kg	草莓原汁	200kg
砂糖	80kg	柠檬酸	1.5kg
苯甲酸钠	0.2kg	草莓香精	0.7kg
稳定剂	1.2kg	加水至	1000L

5. 带肉果蔬饮料（一）

配方

砂糖	108kg	苹果浆	234kg
南瓜浆	234kg	沙棘原汁	60L
CMC—Na	3.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

6. 带肉果蔬饮料（二）

配方

砂糖	82kg	苹果浆	392kg
山楂浆	196kg	沙棘原汁	10L
胡萝卜汁	124kg	山梨酸钾	0.2kg
CMC—Na	3.5kg	加水至	1000L

7. 带肉果蔬饮料（三）

配方

砂糖	82kg	苹果浆	223kg
山楂浆	223kg	胡萝卜素	112kg
沙棘原汁	2L	CMC—Na	3.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

8. 带肉果蔬饮料（四）

配方

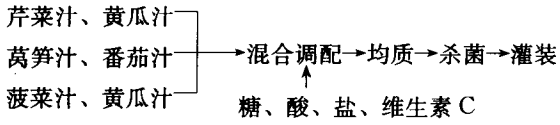
砂糖	107kg	山楂浆	147kg
胡萝卜汁	226kg	沙棘原汁	2L
CMC—Na	3.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

9. 绿色蔬菜复合汁饮料（一）

配方

芹菜汁	20%	莴笋	15%
菠菜	10%	黄瓜	10%
番茄	10%	食用菌	10%
芦笋	5%	其他	10%
砂糖	7.5%	琼脂	0.1%
柠檬酸	0.02%	盐	0.4%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程



10. 绿色蔬菜复合汁饮料（二）

配方

芹菜汁	20%	莴笋	5%
菠菜	10%	黄瓜	10%
胡萝卜	10%	食用菌	10%
芦笋	5%	其他	10%
砂糖	7.5%	琼脂	0.1%
柠檬酸	0.02%	盐	0.4%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

同配方9。

11. 绿色蔬菜复合汁饮料（三）

配方

芹菜	20%	莴笋	5%
菠菜	10%	黄瓜	10%
番茄	10%	食用菌	10%
冬瓜	5%	其他	10%
砂糖	7.5%	柠檬酸	0.02%
食盐	0.4%	抗坏血酸	0.05%
加水至	100%		

工艺流程

同配方9。

12. 混合蔬菜汁饮料

配方

番茄原汁	40%	胡萝卜原汁	15%
甜椒原汁	5%	芹菜原汁	5%
香芹原汁	25%	大葱汁	0.5%
月桂叶浸液（1∶20）	0.5%	茴香浸液（1∶10）	0.5%
食盐	0.25%	砂糖	7.5%
抗坏血酸	500mg/L	柠檬酸	0.3%

工艺流程

番茄原汁等→混合调配→脱气→均质→灌装→高温杀菌→冷却→成品

13. 多维山楂菜汁饮料

配方

山楂汁	15%	芹菜汁	10%
胡萝卜汁	15%	番茄汁	15%

香菜汁	15%	莴笋汁	10%
砂糖	10%	蜂蜜	4%
柠檬酸	0.04%	食盐	0.4%
抗坏血酸	0.05%	加水至	100%

工艺流程

原料→清洗→破碎→热浸→榨汁→过滤→组合→澄清→调配→精滤→灭菌→灌装→成品

操作要点

(1) 山楂浸提方法　果水比 1∶1.5，T60～70℃，t30min，浸提二次。

(2) 菜汁的热处理条件　T80℃，t10min。

(3) 澄清方法　以原汁重量的 0.02%量加入琼脂，搅拌均匀，加热 50℃，保温 5～8min 迅速冷却，室温静置 12～24h，分离沉淀物过滤。

(4) 高温短时杀菌　杀菌条件 T96℃，t15s。

14. 山楂复合果汁蔬菜饮料

配方

山楂原汁	20%	枸杞汁	10%
胡萝卜汁	12.5%	山楂叶提取液	7.5%
砂糖	10%	黄原胶	0.2%

工艺流程

山楂汁、枸杞汁、山植叶提取液→混合、调配→均质→脱气→灌装→封口→杀菌→冷却→成品

15. 复合红枣、胡萝卜清型饮料

配方

红枣汁	50%	胡萝卜汁	30%
砂糖	8%	柠檬酸	0.1%
增香剂	适量	余为水	

工艺流程

红枣→挑选→清洗→烘烤→萃取→过滤→红枣汁

胡萝卜→清洗→切丝→萃取→澄清→过滤→胡萝卜汁

→混合调配→灌装→杀菌→冷却→成品

16. 山楂、红枣、枸杞、胡萝卜复合果汁饮料

配方

山楂汁	25%	红枣枸杞汁	15%
胡萝卜汁	10%	CMC	0.2%
可溶性固形物浓度	11%	含酸量	0.3%
软化水加至	100%		

工艺流程

胡萝卜→清洗、去皮→切片→蒸煮→打浆→保温浸提→离心过滤→胡萝卜汁

山楂→清洗→热烫→打浆→保温→浸提→离心→过滤→山楂汁

红枣→清洗→烘烤→加水煮制→打浆→保温浸提→离心过滤→红枣枸杞汁

→混合调配→均质→脱气→灌装→杀菌→成品

17. 大蒜胡萝卜复合汁

配方

大蒜汁（脱臭）	10%	胡萝卜汁	30%

CMC	0.1%	砂糖	5%
柠檬酸	0.02%	海带汁	10%

工艺流程

蒜瓣→脱水→分选→清洗→热烫→捣碎→脱臭、浸汁（海带煮汁、蜂蜜）→过滤→调配→均质→杀菌→成品

操作要点

（1）海带汁的制备　海带 20g 洗净后，加水 600mL，浸渍 3h，煮沸 1min，过滤。

（2）无臭蒜汁的制备　选择优良的大蒜进行分选，脱衣，洗净后在沸水中热烫 5min，以钝化大蒜组织中的蒜毒酶，热烫后的瓣按料水比 1∶1 捣成糊状蒜汁，按配方加入海带煮汁，在 8～10℃浸泡 72h，加适量蜂蜜掩盖其海腥味，过滤即得到无臭蒜汁。

（3）均质、杀菌　调配的复合汁采用 0.9MPa 的压力均质，并于 100℃下杀菌 20min。

18. 杞参复合汁饮料

配方

干枸杞	3%	胡萝卜	16%
砂糖	8%	蜂蜜	1%
柠檬酸	0.25%	抗坏血酸	0.2%
黄原胶	0.07%	果胶	0.075%
软化水加至	100%		

工艺流程

枸杞→浸泡→打浆、去籽→过滤

胡萝卜→清洗、去皮→切片→预煮→打浆→胶体磨

→调配→高压均质→脱气→灌装→灭菌→冷却

19. 山楂胡萝卜混合饮料（一）

配方

山楂汁	60%	胡萝卜汁	40%
黄原胶	0.1%～0.4%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	50～70mg/L
胭脂红	按规定量加入	品质改良剂	0.1%～0.2%

工艺流程

（1）山楂汁的提取：选果→洗果→热烫→打浆→保温浸提→离心→酶处理→贮汁罐

（2）胡萝卜汁的提取：选果→洗果→切片→蒸煮→打浆→酶处理→胶体磨→贮汁罐

（3）混合配制：按配料比混合调配→均质→真空脱气→杀菌→灌装→成品

20. 山楂胡萝卜混合饮料（二）

配方

山楂汁	25%	胡萝卜汁	20%
番茄汁	5%	砂糖	11%
蜂蜜	适量	稳定剂	0.11%
柠檬酸	0.1%	加软化水至	100%

工艺流程

（1）山楂汁的提取：选果→洗果→破碎→软化→渗浸→提汁→杀菌→冷却→罐贮存

（2）胡萝卜汁的提取：选果→清洗修理→破碎预热提汁→杀菌冷却→成品

(3) 混合配制：按配料比例混合调配→均质→真空脱气→灌装→杀菌冷却→成品

质量标准

色泽：红褐色或山楂果红色。

滋味及气味：口感爽滑，酸甜可口，具有浓郁山楂风味。

组织及形态：组织均匀细腻，呈质地均一的流质态，无粒感，5133 马口铁易拉罐 250g 装。

21. 西瓜番茄苦瓜复合汁饮料

配方

西瓜汁	54%	番茄汁	27%
苦瓜汁	13%	砂糖	6%
柠檬酸	0.06%	抗坏血酸	0.05%
黄原胶	0.1%	CMC	0.15%
食盐	0.04%		

工艺流程

西瓜汁、番茄汁、苦瓜汁→按一定比例混合→加辅料调整风味→胶磨→均质→脱气→杀菌→冷却→灌装→成品

22. 芦笋甘蔗果蔬汁

配方

芦笋汁	20%	甘蔗汁	20%
抗坏血酸	0.03%	砂糖	10%
食盐	0.05%	葡萄糖酸钙	0.15%
柠檬酸	0.012%	水蜜桃香精	0.02%
苯甲酸钠	0.02%		

产品特点

以芦笋和甘蔗为原料的复合果蔬汁饮料呈浅琥珀色，具有新鲜芦笋、甘蔗混合后特有的风味和气味，是一种营养丰富的天然保健饮料。

23. 芦笋银耳蜜汁饮料

配方

芦笋汁	30%	银耳汁	30%
蜂蜜	3%	砂糖	12%
柠檬酸	0.3%		

工艺流程

芦笋汁、银耳汁→调配→均质→脱气→杀菌→灌装→压盖→入库→成品

24. 黑加仑、山楂、芦笋、胡萝卜复合汁

配方

黑加仑：山楂：芦笋：胡萝卜＝40：25：10：25

CMC	0.4%	砂糖	8%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%	柠檬酸	0.02%

工艺流程

黑加仑山楂芦笋胡萝卜混合汁→加入稳定剂→加糖液→调酸→胶体磨→均质→脱气→杀菌→无菌

灌装→贮存

25. 绿色蔬菜汁饮料

配方

菠菜	1000g	芹菜	30g
葡萄糖	120g	卷心菜	35g
荷兰芹	30g	纯水	300g
胡萝卜	250g	食盐	12g
豆乳	1200g		

26. 沙果、胡萝卜混合果蔬汁

配方

沙果	3kg	胡萝卜	3kg
柠檬汁	1.5kg	蜂蜜	1kg

工艺流程

沙果→破碎→打浆
胡萝卜汁 → 调配→灭菌→灌装

27. 冬瓜薏米汁

配方

薏米精	15%	冬瓜	10%
海藻酸丙二醇酯	0.2%	环已基氨基磺酸钠	0.08%
品质改良剂	0.2%		

工艺流程

薏米精、冬瓜混浊汁→调和→均质→加热→灌装→真空→封口→杀菌→冷却
↑
辅料等

28. 番茄胡萝卜汁饮料

配方

番茄原汁	500kg	砂糖	60kg
胡萝卜浆	50kg	柠檬酸	2.3kg
抗坏血酸	0.5kg	食盐	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

29. 番茄马齿苋汁饮料

配方

番茄原汁	300kg	砂糖	80kg
马齿苋原汁	200kg	柠檬酸	2kg
柠檬香精	0.6kg	食用醋	0.5kg
苯甲酸钠	0.15kg	加水至	1000L

30. 番茄芹菜汁饮料

配方

番茄原汁	300kg	食盐	4kg
芹菜原汁	100kg	干酵母粉	1.5kg

胡椒粉	1.5kg	柠檬酸	1.4kg
加水至	1000L		

31. 番茄菠菜汁饮料

配方

番茄原汁	400kg	食盐	3.5kg
菠菜原汁	100kg	干酵母粉	2kg
胡椒粉	1.2kg	柠檬酸	1.8kg
加水至	1000L		

32. 番茄莴苣汁饮料

配方

番茄原汁	400kg	柠檬酸	3kg
莴苣原汁	160kg	食盐	4kg
抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

33. 番茄蘑菇汁饮料

配方

番茄原汁	260kg	砂糖	30kg
鲜蘑菇汁	100kg	柠檬酸	1kg
山梨醇	2kg	琼脂	1.8kg
加水至	1000L		

34. 复合蔬菜汁饮料（一）

配方

胡萝卜原汁	100kg	蜂蜜	20kg
冬瓜原汁	30kg	柠檬酸	1.8kg
大蒜汁	2kg	抗坏血酸	0.3kg
萝卜原汁	30kg	琼脂	1.2kg
加水至	1000L		

35. 复合蔬菜汁饮料（二）

配方

番茄原汁	300kg	食盐	5kg
胡萝卜原汁	50kg	胡椒粉	0.5kg
芹菜汁	50kg	干酵母粉	1.2kg
菠菜原汁	30kg	加水至	1000L

36. 复合蔬菜汁饮料（三）

配方

番茄原汁	460kg	砂糖	8kg
胡萝卜原汁	250kg	食盐	2.5kg
芹菜原汁	50kg	茴香浸出液（1∶10）	5kg
大葱原汁	50kg	月桂叶浸液（1∶20）	5kg
胡椒原汁	50kg	抗坏血酸	0.5kg
香芹原汁	25kg	加水至	1000L

37. 复合蔬菜汁饮料（四）

配方

菠菜原汁	300kg	食盐	3.6kg
芹菜原汁	10kg	豆浆	30kg
胡萝卜原汁	75kg	葡萄糖	40kg
色菜原汁	100kg	抗坏血酸	0.5kg
荷兰芹原汁	10kg	加水至	1000L

38. 复合蔬菜汁饮料（五）

配方

海藻原汁	100kg	砂糖	30kg
生姜原汁	10kg	蜂蜜	20kg
芹菜原汁	80kg	山梨酸钾	0.2kg
鲜蘑菇汁	100kg	抗坏血酸	0.5kg
香菜原汁	10kg	琼脂	1.4kg
加水至	1000L		

39. 复合蔬菜汁饮料（六）

配方

胡萝卜原汁	200kg	砂糖	50kg
芦笋原汁	30kg	蜂蜜	10kg
芹菜原汁	20kg	柠檬酸	1.5kg
蘑菇原汁	50kg	柠檬酸钠	0.2kg
黄原胶	0.6kg	抗坏血酸	0.4kg
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

40. 复合蔬菜汁饮料（七）

配方

胡萝卜原汁	120kg	单脂肪酸甘油酯	1.5kg
南瓜浆	40kg	黄原胶	1kg
黄瓜原汁	100kg	羧甲基纤维素钠	1.4kg
芹菜原汁	20kg	食盐	2kg
莴苣原汁	40kg	柠檬酸	0.8kg
磷酸盐	1kg	抗坏血酸	0.4kg
加水至	1000L		

41. 复合蔬菜汁饮料（八）

配方

番茄原汁	50kg	食盐	2.6kg
蘑菇原汁	200kg	葱粉	1kg
芹菜原汁	20kg	白胡椒粉	0.1kg
马铃薯泥	50kg	谷氨酸钠	1.2kg
酵母浸提液	2kg	醋酸	1.5kg
加水至	1000L		

42. 胡萝卜菠萝汁饮料

配方

胡萝卜原汁	320kg	砂糖	100kg
菠萝原汁	140kg	柠檬酸	1.5kg
菠萝香精	0.9kg	山梨酸钾	0.2kg
琼脂	1.2kg	加水至	1000L

43. 胡萝卜桃汁饮料

配方

胡萝卜原汁	280kg	砂糖	80kg
桃子原汁	120kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.8kg
桃子香精	0.8kg	柠檬酸	1.6kg
山梨酸钾	1.2kg	琼脂	1.4kg
加水至	1000L		

44. 胡萝卜草莓汁饮料

配方

胡萝卜原汁	280kg	砂糖	80kg
草莓原汁	220kg	柠檬酸	1.5kg
草莓香精	1.4kg	山梨酸钾	0.2kg
琼脂	1.2kg	加水至	1000L

45. 胡萝卜橙汁饮料

配方

胡萝卜浆	100kg	柠檬酸	1.2kg
甜橙浆	200kg	砂糖	90kg
羧甲基纤维素钠	1.8kg	苯甲酸钠	0.2kg
甜橙香精	1kg	加水至	1000L

46. 胡萝卜苹果汁饮料

配方

胡萝卜浆	140kg	砂糖	80kg
苹果浆	200kg	柠檬酸	1kg
苹果香精	1kg	羧甲基纤维素钠	2.4kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

47. 胡萝卜沙棘汁饮料

配方

胡萝卜浆	120kg	砂糖	90kg
沙棘原汁	20kg	柠檬酸	0.8kg
山梨酸钾	0.2kg	羧甲基纤维素钠	2kg
沙棘香精	0.8kg	加水至	1000L

48. 胡萝卜山楂汁饮料

配方

胡萝卜浆	120kg	砂糖	80kg
山楂浆	240kg	柠檬酸	1.2kg

山楂香精	1.2kg	羧甲基纤维素钠	2.6kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

49. 胡萝卜葡萄柚汁饮料

配方

胡萝卜原汁	600kg	砂糖	8.5kg
葡萄柚原汁	100kg	柠檬酸	1kg
葡萄柚香精	1kg	抗坏血酸	0.5kg
琼脂	1.2kg	加水至	1000L

50. 胡萝卜西番莲汁饮料

配方

胡萝卜原汁	300kg	砂糖	80kg
西番莲原汁	50kg	柠檬酸	1kg
西番莲香精	1kg	抗坏血酸	0.6kg
羧甲基纤维素钠	1.2kg	加水至	1000L

51. 胡萝卜柠檬汁饮料

配方

胡萝卜浆	450kg	砂糖	30kg
柠檬原汁	50kg	蜂蜜	20kg
柠檬香精	1.1kg	琼脂	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

52. 番茄苹果汁饮料

配方

番茄原汁	500kg	果糖	50kg
苹果原汁	100kg	食盐	1kg
氯化镁	30kg	氯化钙	50kg
抗坏血酸	0.5kg	氯化钾	0.4kg
加水至	1000L		

53. 番茄西番莲汁饮料

配方

番茄原汁	400kg	砂糖	70kg
西番莲原汁	80kg	柠檬酸	0.5kg
西番莲香精	1kg	山梨酸钾	0.2kg
琼脂	1.2kg	加水至	1000L

54. 番茄甜橙汁饮料

配方

番茄原汁	350kg	砂糖	50kg
甜橙原汁	100kg	蜂蜜	30kg
甜橙香精	1kg	柠檬酸	0.8kg
山梨酸钾	0.2kg	琼脂	1kg
加水至	1000L		

55. 番茄菠萝汁饮料

配方

番茄原汁	300kg	砂糖	50kg
菠萝原汁	150kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	0.8kg
菠萝香精	1kg	柠檬酸	1kg
山梨酸钾	0.2kg	琼脂	1kg
加水至	1000L		

56. 南瓜苹果汁饮料

配方

南瓜浆	200kg	砂糖	100kg
苹果浆	200kg	山梨酸钾	0.2kg
羧甲基纤维素钠	2.6kg	苹果香精	1.2kg
抗坏血酸	0.5kg	加水至	1000L

57. 南瓜沙棘汁饮料

配方

南瓜浆	180kg	砂糖	90kg
沙棘原汁	50kg	琼脂	1.2kg
山梨酸钾	0.2kg	抗坏血酸	0.6kg
沙棘香精	1kg	加水至	1000L

58. 黄瓜菠萝汁饮料

配方

黄瓜原汁	400kg	砂糖	100kg
菠萝原汁	200kg	柠檬酸	1.2kg
菠萝香精	1kg	山梨酸钾	0.2kg
抗坏血酸	0.5kg	加水至	1000L

59. 芹菜苹果汁饮料

配方

芹菜原汁	140kg	砂糖	100kg
苹果原汁	140kg	柠檬酸	2kg
苹果香精	0.8kg	抗坏血酸	0.6kg
琼脂	0.8kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

60. 芹菜芒果汁饮料

配方

芹菜原汁	160kg	砂糖	80kg
芒果原汁	100kg	柠檬酸	1kg
芒果香精	0.8kg	抗坏血酸	0.6kg
黄原胶	0.6kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

61. 芹菜西番莲汁饮料

配方

芹菜原汁	200kg	砂糖	60kg
西番莲原汁	50kg	柠檬酸	0.8kg
西番莲香精	0.8kg	抗坏血酸	0.5kg
羧甲基纤维素钠	1kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

62. 芦笋甜橙汁饮料

配方

芦笋原汁	120kg	砂糖	70kg
甜橙原汁	100kg	柠檬酸	1kg
甜橙香精	1kg	黄原胶	1.2kg
抗坏血酸	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

63. 芦笋番石榴汁饮料

配方

芦笋原汁	180kg	砂糖	70kg
番石榴原汁	80kg	柠檬酸	0.8kg
黄原胶	1.2kg	抗坏血酸	0.6kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

64. 芦笋荔枝汁饮料

配方

芦笋原汁	100kg	砂糖	60kg
荔枝原汁	100kg	柠檬酸	1.2kg
荔枝香精	1kg	蜂蜜	50kg
苹果酸	0.6kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

65. 蘑菇椰子汁饮料

配方

鲜蘑菇汁	120kg	单脂肪酸甘油酯	1.5kg
椰子汁	120kg	谷氨酸钠	0.8kg
椰子油	2kg	食盐	2kg
胡椒粉	0.3kg	单硬酸酯	1kg
琼脂	1.2kg	加水至	1000L

66. 生姜香蕉汁饮料

配方

生姜原汁	16kg	砂糖	60kg
香蕉原汁	240kg	柠檬酸	0.5kg
瓜尔胶	1.2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

67. 香菇橙汁饮料

配方

香菇浸提汁	100kg	砂糖	100kg
甜橙原汁	200kg	柠檬酸	1.2kg
食盐	0.8kg	甜橙香精	1kg
加水至	1000L		

68. 芦笋蔗汁饮料

配方

芦笋原汁	200kg	砂糖	110kg
甘蔗原汁	200kg	柠檬酸	1.1kg
甘氨酸	0.1kg	脯氨酸	20g
酪氨酸	0.1kg	食盐	0.6kg
半胱氨酸	15g	抗坏血酸	0.4kg
葡萄糖酸钙	1.5kg	苯甲酸钠	0.2kg
维生素 B_1	60mg	水果香精	0.6kg
维生素 B_2	60mg	加水至	1000L

69. 猴头菇甜橙汁饮料

配方

猴头菇浸提汁	400kg	砂糖	100kg
甜橙原汁	200kg	柠檬酸	1kg
琼脂	1.2kg	苯甲酸钠	0.2kg
抗坏血酸	0.5kg	加水至	1000L

70. 复合果蔬汁饮料（一）

配方

胡萝卜浆	200kg	砂糖	120kg
番茄原汁	200kg	柠檬酸	2.5kg
菠萝原汁	300kg	琼脂	1.4kg
菠萝香精	0.6kg	抗坏血酸	0.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

71. 复合果蔬汁饮料（二）

配方

大蒜提取汁	100kg	蜂蜜	50kg
柠檬原汁	100kg	果糖	60kg
香菇提取汁	100kg	柠檬香精	2kg
柠檬酸	0.6kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸钠	0.2kg	加水至	1000L

72. 复合果蔬汁饮料（三）

配方

鲜蘑菇汁	150kg	砂糖	90kg
苹果原汁	90kg	柠檬酸	0.8kg
菠萝原汁	80kg	柠檬酸钠	0.2kg

乙基麦芽酚	30kg	三聚磷酸钠	0.8kg
味精	0.2kg	食盐	0.2kg
加水至	1000L		

73. 复合果蔬汁饮料（四）

配方

银耳提取汁	140kg	砂糖	80kg
红枣原汁	60kg	蜂蜜	20kg
浓缩橘汁（50°Bx）	30kg	柠檬酸	0.8kg
山梨酸钾	0.2kg	橘子香精	0.8kg
加水至	1000L		

74. 复合果蔬汁饮料（五）

配方

蜜环菌浸提汁	120kg	砂糖	110kg
山楂原汁	80kg	蜂蜜	20kg
刺梨原汁	20kg	柠檬酸	1kg
香精	1kg	琼脂	1kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

75. 复合果蔬汁饮料（六）

配方

胡萝卜原汁	80kg	西番莲原汁	20kg
番茄原汁	80kg	甜橙原汁	40kg
芹菜原汁	15kg	芒果原汁	40kg
芦笋原汁	30kg	番石榴原汁	30kg
砂糖	70kg	柠檬酸	1.5kg
黄原胶	0.8kg	柠檬酸钠	0.3kg
磷酸二氢钠	0.6kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

76. 复合果蔬汁饮料（七）

配方

苹果浆	180kg	砂糖	80kg
山楂浆	180kg	羧甲基纤维素钠	3kg
沙棘原汁	10kg	山梨酸钾	0.2kg
胡萝卜浆	100kg	抗坏血酸	0.5kg
加水至	1000L		

77. 复合果蔬汁饮料（八）

配方

苹果原汁	120kg	砂糖	100kg
芹菜原汁	80kg	柠檬酸	2kg
生姜原汁	10kg	琼脂	1kg
菠萝原汁	60kg	抗坏血酸	0.6kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

三、食用菌饮料

配方

鲜菇汁上清液	15%	甘油	0.15%
味精	0.01%	食盐	0.015%
砂糖	10%	柠檬酸	0.12%
抗坏血酸	0.05%	麦芽酚	3mg/kg
加水至	1000L		

工艺流程

食用菌鲜菇→精选→清洗→预煮→水解→离心→加糖加配料→脱气→均质→装瓶→压盖→杀菌→检验包装→成品

产品特点

该饮料为淡黄色透明状，具有鲜菇特有的菌香味，酸甜可口。

四、藻 类 饮 料

1. 螺旋藻饮料

配方

湿藻体	3g	砂糖	3g
柠檬酸	0.2g	乙二胺四乙酸二钠	0.05%
琼脂	0.04%	CMC	0.05g

工艺流程

藻种纯化→连续培养→离心→洗涤→称量→调配→灌装→脱气→封口→灭菌→冷却→成品

2. 藻汁果汁饮料

配方

藻汁	120g	姜	10g
砂糖	400g	果汁	4L
迷迭香	2g	水（未开）	6L
香菜	50g	蜂蜜	250g

3. 海藻饮料

配方

海藻	1.5kg	浓度 0.8%盐酸	30L
碳酸钠	380kg	葡萄糖	7.5kg
饮料水	105L	果糖	9kg
蔗糖	3kg	含量 0.1%汽水精	0.15mg
苹果酸、抗坏血酸	各 450g		

产品特点

该饮料含有较丰富的铁、钙、钾等矿物质，有独特的色泽和风味，没有海藻特有的异味。

4. 海带饮料

配方

干海带、葡萄糖各	15kg	含量6%的柠檬酸溶解	30L
碳酸钠	1.2kg	饮料水碳酸	各120L
砂糖	9kg	果糖	18kg
苹果酸	60g	抗坏血酸	30g
含量为0.1%的汽水精	0.3mg		

产品特点

含有较丰富的铁、钙、钾等矿物质，滋味、香气均良好，淡黄色，没有海带特有的异味。

5. 海带苹果汁

配方

海带浆	30%（2°Bx）	苹果汁	20%（10°Bx）
砂糖	11%	柠檬酸	0.3%
青苹果香精	0.1%	乙基麦芽酚	0.0002%

产品特点

海带，褐藻的一种，含有大量的碘质，经常食用可预防和治疗甲状腺肿，同时有降血压、补钙作用。

第四节 近 水 饮 料

一、清凉饮料水

1. 天然钙水

配方

Ca	60mg	维生素D	10IU
1%CCM（柠檬酸苹果酸钙）		天然水至	100%

产品特点

近水饮料是近来在日本发展并流行的一类介于饮用水，果汁饮料和功能饮料之间的产品，它具有以下特点：

（1）半透明状，似水的感觉；

（2）口味清淡；

（3）低热量，添加某些功能性成分；

（4）添加水果香味。包装上主要采用500mLPET热灌装瓶和易拉罐。

2. 芦苇水

配方

芦苇汁	3%	十种中草药提取物	
天然水至	100%		

3. 矿化水

配方

Ca	30mg	西柚果汁	1%
糖度	6.6°Bx	天然水至	100%

4. 维生素水

配方

Na	6mg	维生素 B_6	0.2mg
维生素 B_{12}	0.2μg	维生素 C	20mg
天然水至	100%		

5. Sera

配方

维生素 B_6	0.2mg	维生素 B_{12}	0.6μg
果汁含量	1%～2%		

6. Cadi

配方

Na	10mg	Ca	65mg
维生素 D	22IU	糖度	9°Bx
天然水至	100%		

7. Supli

配方

Na	8mg	食物纤维	1.5g
维生素 C	28mg	Ca	7.5mg
西柚果汁	2%	天然水至	100%

8. Seethrough 肌

配方

Na	7mg	维生素 C	500mg
糖度	1.9°Bx	无热量	
天然水至	100%		

9. Callpis Clear 乳清矿泉水

配方

Na	7mg	Ca	5.4mg
维生素 C	30mg	糖度	5.5°Bx
天然水至	100%		

10. 知性类水

配方

Na	18mg	维生素 C	200mg
维生素 B_1	4mg	天然水至	100%

11. Eau$^+$

配方

Na	15mg	维生素 C	200mg
K	6.6mg	糖度	0.8°Bx
果汁	2%	无热量	

天然水至	100%		

12. Fruits Water-梨（味）

配方

梨汁	<10%	天然水至	100%

13. Fruits Water-葡萄

配方

葡萄透明果汁	<10%	天然水至	100%

14. Fruits Water-梅

配方

果汁	1%	天然水至	100%

15. 蜂蜜柠檬水

配方

柠檬汁	3%	糖度	7.0°Bx
天然水至	100%		

16. 桃子天然水

配方

果汁	<10%	糖度	7.5°Bx
天然水至	100%		

17. 甜橙美丽的水

配方

透明果汁	<10%	天然水至	100%

18. 菠萝美丽的水

配方

透明果汁	<10%	糖度	7.5°Bx
天然水至	100%		

19. 柠檬水

配方

果汁	3%	天然水至	100%
果糖	适量		

20. 樱桃的水

配方

樱桃果汁	3%	天然水至	100%

21. 香蕉的水

配方

香蕉果汁	2%	天然水至	100%
糖度	6.0°Bx		

22. 地中海混合果汁水

配方

3种柑橘系果汁	3%	天然水至	100%

糖度	7.8°Bx		

23. 加州柳橙

配方

加州产果汁	3%	天然水至	100%
糖度	8.2°Bx		

24. 纯桃子水

配方

白桃汁	3%	天然水至	100%

25. 果味纯水（柠檬味）

配方

甜菊苷	0.08%	山梨酸钾	0.02%
柠檬香精	0.04%	柠檬酸	0.02%
维生素 C	0.02%	纯净水补足	100%

工艺流程

原辅料称量→混合→过滤→杀菌→热灌装

26. 果味纯水（草莓味）

配方

甜菊苷	0.04%	山梨酸钾	0.02%
草莓香精	0.04%	柠檬酸	0.02%
维生素 C	0.02%	纯净水补足	100%

工艺流程

原辅料称量→混合→过滤→杀菌→热灌装

27. 果味纯水（水蜜桃味）

配方

甜菊苷	0.04%	山梨酸钾	0.02%
水蜜桃香精	0.04%	柠檬酸	0.02%
维生素 C	0.02%	纯净水补足	100%

工艺流程

原辅料称量→混合→过滤→杀菌→热灌装

28. 果味纯水（橙味）

配方

甜菊苷	0.04%	山梨酸钾	0.02%
橙香精	0.04%	柠檬酸	0.02%
维生素 C	0.02%	纯净水补足	100%

工艺流程

原辅料称量→混合→过滤→杀菌→热灌装

29. 西柚水

配方

乙酰磺胺酸钾	0.04%	山梨酸钾	0.02%
西柚香精	0.04%	柠檬酸	0.02%

维生素 C	0.02%	纯净水补足	100%

工艺流程

原辅料称量→混合→过滤→杀菌→热灌装

30. 纯蓝莓

配方

透明蓝莓果汁	<10%	天然水至	100%

二、加果汁的清凉饮料水

1. Fruits Water-西柚

配方

西柚果汁	10%	食物纤维	适量
天然水至	100%		

2. 葡萄美丽天然水

配方

透明果汁	10%	天然水至	100%
糖度	7.5°Bx		

3. 苹果温柔天然水

配方

果汁	10%	天然水至	100%
糖度	7.0°Bx		

4. 苹果水

配方

苹果汁	10%	天然水至	100%
糖度	5.8°Bx		

5. 苹果美丽的水

配方

果汁	30%	天然水至	100%

6. 甜橙美丽的水

配方

果汁	30%	天然水至	100%

7. Kirin Supli

配方

葡萄果汁	2%	果糖、乳酸钙	适量
维生素 C、维生素 D、维生素 B_1、维生素 B_6、维生素 B_{12}	适量	甜味剂、酸味剂、叶酸	适量
		天然水至	100%

8. Nice One

配方

桃汁	1%	果葡糖浆、麦芽糖、海藻提取物	适量
维生素 C、维生素 B_1	适量	天然水至	100%

第五节 动物蛋白饮料

一、咖啡乳饮料

1. 咖啡乳饮料（一）

配方

咖啡抽提液	80kg	砂糖	87kg
脱脂乳粉	30kg	焦糖色	1.6kg
蔗糖脂肪酸酯	0.3kg	咖啡香精	1kg
精盐	0.3kg	碳酸氢钠	0.5kg
复合稳定剂	1kg		

2. 咖啡乳饮料（二）

配方

咖啡浸提液	100kg	全脂牛乳	400kg
砂糖	80kg	焦糖色	2kg
牛奶香精	0.8kg	复合稳定剂	3kg
蔗糖脂肪酸酯	0.4kg		

3. 咖啡乳饮料（三）

配方

咖啡粉	10kg	脱脂乳粉	35kg
砂糖	90kg	葡萄糖	10kg
精盐	0.4kg	甘草酸胺	0.6kg
蔗糖脂肪酸酯	0.3kg	咖啡香精	0.8kg
焦糖色	2kg		

4. 咖啡乳饮料（四）

配方

咖啡粉	12kg	砂糖	100kg
脱脂乳粉	20kg	焦糖色	1.8kg
甜炼乳	40kg	甘草酸胺	0.5kg
复合稳定剂	2.4kg	奶油香精	1kg

5. 咖啡乳饮料（五）

配方

咖啡豆	20kg	全脂牛乳	400kg
砂糖	80kg	脱脂牛乳	200kg
焦糖色	3kg	复合稳定剂	3kg
咖啡香精	1kg		

6. 咖啡乳饮料（六）

配方

咖啡豆	15kg	全脂牛乳	600kg
砂糖	80kg	饴糖	20kg

蔗糖脂肪酸酯	0.5kg	精盐	0.3kg
焦糖色	2.6kg	碳酸氢钠	0.5kg
咖啡香精	1.1kg		

7. 咖啡乳饮料（七）

配方

咖啡豆	18kg	全脂牛乳	400kg
砂糖	100kg	脱脂牛乳	300kg
焦糖色	2kg	复合稳定剂	2kg
葡萄糖	20kg	咖啡香精	1.2kg

8. 咖啡乳饮料（八）

配方

咖啡提取液	90kg	全脂乳粉	15kg
砂糖	100kg	脱脂乳粉	15kg
焦糖色	1.8kg	复合稳定剂	2kg
蔗糖脂肪酸酯	0.5kg	咖啡香精	0.9kg

工艺流程

原料处理→调制→过滤→均质→杀菌→冷却→包装

操作要点

（1）原料处理　将咖啡原料制成咖啡抽提液，其他固体原料均加入适量水调和成溶液。

（2）调制　取一调料罐，加入砂糖液，开动搅拌器，在搅拌的情况下乳液、咖啡抽提液、焦糖液、稳定剂、香味剂等，充分搅拌均匀。

（3）过滤、均质　将混合液用过滤机将杂质过滤掉，其滤液入高压均质机均质，均质压力为15～17MPa，温度为60～70℃。

（4）杀菌　将均质液用片式杀菌器杀菌，杀菌条件为温度121～124℃，保温5～8s。

（5）冷却、包装　将杀菌饮料迅速冷却至常温，然后尽快进行无菌包装。

二、可可乳饮料

1. 可可乳饮料（一）

配方

全脂牛乳	600kg	卡拉胶	1.6kg
可可乳	15kg	单脂肪酸甘油酯	2kg
砂糖	80kg	牛乳香精	0.6kg
可可香精	0.6kg		

2. 可可乳饮料（二）

配方

全脂牛乳	800kg	砂糖	60kg
可可粉	12kg	麦芽乳	10kg
稳定剂	1.6kg	可可香精	1.8kg

3. 可可乳饮料（三）

配方

全脂牛乳	400kg	砂糖	70kg
脱脂牛乳	400kg	海藻酸钠	0.8kg
可可粉	14kg	蔗糖脂肪酸酯	0.4kg
可可香精	1kg		

4. 可可乳饮料（四）

配方

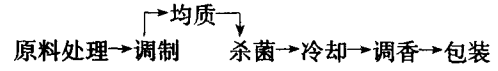
全脂牛乳	850kg	卡拉胶	0.4kg
可可粉	10kg	果胶	0.4kg
砂糖	80kg	磷酸镁	0.4kg
精盐	0.6kg	碳酸氢钠	0.25kg
乳糖	6kg	奶油香精	0.4kg
香草香精	1kg		

5. 可可乳饮料（五）

配方

全脂牛乳	500kg	砂糖	65kg
全脂乳粉	20kg	卡拉胶	0.6kg
可可粉	12kg	可可香精	1.5kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	0.6kg		

工艺流程



操作要点

（1）原料处理　将可可粉和砂糖加适量水调成可可糖浆，然后进行杀菌，杀菌条件为85～90℃，时间为 5～10min，再进行冷却后备用，另将其他固体原料均加入适量水调成溶液。

（2）调制　取一配料罐，加入可可糖浆，然后加入乳类、稳定剂及其他添加剂，搅拌均匀，再加水定量至 1000L。

（3）均质　将混合料经过滤后入均质机均质，均质压力为 12～15MPa。

（4）杀菌、冷却　将均质液入杀菌器杀菌，杀菌条件为 85～90℃，时间为 5～10min，随后立即进行冷却。

（5）调香、包装　将香味剂加入到混合料中，混合均匀，然后进行分装，封口即为成品。

（6）脱脂　研磨后的豆肉呈粘稠浆状，先将其输送至保温罐，在温度为 70～80℃时保温，这时可可浆中的含油量达 60%左右，需脱去部分脂肪。可用专门榨油机脱去部分可可脂，以得到各种不同含脂量的可可饼。

（7）粉碎　脱脂后的可可饼成块状固体，可先进行粗碎并加以冷却，使饼中的可可脂固化，然后用磨粉机磨成细粉，再经旋风分离器分离，其粗粉可返回磨粉机再细磨，直到得到合乎细度要求的可可粉，其细度要求 160 目筛 98%以上可以通过。

（8）包装 筛分后的可可粉即是配制可可乳饮料的主要原料，可先将其密封包装后备用。

三、果蔬汁乳饮料

1. 菠萝乳饮料

配方

全脂乳粉	50kg	菠萝汁	100kg
砂糖	110kg	山梨酸钾	0.2kg
柠檬酸	4kg	琼脂	1.5kg
柠檬酸钠	0.4kg	藻酸丙二醇酯	2kg
菠萝香精	1kg	羧甲基纤维素钠	2.6kg
加水至	1000L		

2. 草莓乳饮料

配方

浓缩草莓汁	40kg	全脂牛乳	600kg
砂糖	80kg	富马酸钠	0.6kg
果胶	2.5kg	柠檬酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	草莓粒	40kg
草莓香精	1kg	加水至	1000L

3. 苹果乳饮料

配方

苹果汁	200kg	砂糖	110kg
全脂牛乳	200kg	柠檬酸	2kg
脱脂牛乳	300kg	羧甲基纤维素钠	3kg
苹果香精	1kg	加水至	1000L

4. 橘汁乳饮料

配方

温州蜜橘汁	500kg	砂糖	80kg
橘子果胶	4kg	羧甲基纤维素钠	2kg
橘酱	30kg	橘子香精	1kg
脱脂乳	300kg	加水至	1000L

5. 山楂蜜乳

配方

山楂汁	400kg	蜂蜜	40kg
全脂乳粉	40kg	砂糖	80kg
柠檬酸	1.8kg	山梨酸钾	0.1kg
复合乳化稳定剂	4kg	山楂香精	0.8kg
加水至	1000L		

6. 无花果乳饮料

配方

无花果果汁	200kg	砂糖	90kg
全脂牛乳	600kg	乳酸	1.6kg
全脂乳粉	20kg	柠檬酸	0.8kg
羧甲基纤维素钠	2kg	无花果香精	0.8kg
加水至	1000L		

7. 土豆乳饮料

配方

土豆浸提液（1∶10）	100kg	砂糖	90kg
全脂乳粉	50kg	蔗糖脂肪酸酯	0.5kg
酪蛋白酸钠	3kg	黄原胶	0.8kg
牛乳香精	1kg	加水至	1000L

8. 南瓜乳饮料

配方

南瓜汁（1∶3 浸提液）	800kg	砂糖	70kg
脱脂乳粉	50kg	柠檬酸	3kg
蔗糖脂肪酸酯	0.6kg	香草香精	0.5kg
加水至	1000L		

9. 南瓜牛乳

配方

全脂牛乳	500kg	南瓜粉	40kg
砂糖	65kg	黄原胶	0.5kg
南瓜香精	0.6kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
琼脂	0.5kg	蔗糖脂肪酸酯	1kg
加水至	1000L		

10. 胚芽无花果乳饮料

配方

小麦胚芽	20kg	无花果果汁	80kg
全脂牛乳	300kg	乳酸	4kg
砂糖	120kg	琼脂	1kg
羧甲基纤维素钠	3kg	三聚磷酸钠	1.5kg
加水至	1000L		

11. 胡萝卜乳饮料

配方

胡萝卜汁（1∶10 浸提液）	300kg	砂糖	70kg
全脂乳粉	40kg	柠檬酸钠	0.4kg
复合乳化剂	2kg	胭脂红	适量
香精	6.8kg	加水至	1000L

12. 荸荠乳饮料

配方

荸荠汁	200kg	砂糖	100kg
全脂牛乳	200kg	麦芽酶	40kg

三聚磷酸钠	0.1kg	蔗糖脂肪酸酯	0.3kg
瓜尔胶	0.8kg	单脂肪酸甘油酯	0.2kg
加水至	1000L		

13. 胡萝卜复合奶茶

配方

胡萝卜汁（1∶10）	80kg	砂糖	80kg
全脂乳粉	30kg	麦精粉	50kg
速溶茶精	10kg	β-胡萝卜素	0.3kg
琼脂	1.5kg	乙基麦芽酚	10g
复合乳化剂	1kg	柠檬酸	0.8kg
香精	0.8kg	加水至	1000L

14. 苹果乳酪饮料

配方

苹果汁	80kg	全脂牛乳	300kg
鲜乳酪	200kg	果胶	5kg
砂糖	90kg	苹果酸	3kg
苹果香精	1kg	甜菜红	0.1kg
加水至	1000L		

15. 满天星果奶乳

配方

彩色珍珠粒（由海藻胶加着色剂制备）	30kg	水果香精	1kg
		砂糖	140kg
全脂乳粉	50kg	柠檬酸钠	0.4kg
柠檬酸	3kg	复合磷酸盐	0.5kg
藻酸丙二醇酯	2kg	羧甲基纤维素钠	3kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

16. 胡萝卜番茄乳饮料

配方

胡萝卜汁	200kg	砂糖	100kg
番茄汁	200kg	柠檬酸	2kg
全脂牛乳	300kg	蔗糖脂肪酸酯	0.4kg
香草香精	1kg	羧甲基纤维素钠	2kg
加水至	1000L		

17. 蜂蜜蛋乳饮料

配方

全脂乳粉	40kg	蜂蜜	100kg
鸡蛋酶解液	60kg	黄原胶	2kg
乳酸	2kg	浓缩果汁	15kg
奶油香精	0.8kg	加水至	1000L

18. 菠萝椰汁乳饮料

配方

菠萝汁	100kg	砂糖	90kg
椰子汁	100kg	全脂牛乳	200kg
柠檬酸	1kg	琼脂	2kg
复合乳化剂	1.5kg	菠萝香精	1kg
加水至	1000L		

19. 甜橙椰汁乳饮料

配方

浓缩甜橙汁	15kg	砂糖	100kg
椰子汁	80kg	全脂乳粉	30kg
柠檬酸	1.2kg	羧甲基纤维素钠	2.2kg
甜橙香精	0.6kg	椰子香精	0.6kg
复合乳化剂	0.8kg	加水至	1000L

20. 柑橘西番莲乳饮料

配方

浓缩橘汁	18kg	砂糖	70kg
西番莲汁	60kg	蜂蜜	30kg
柠檬酸	2kg	全脂牛乳	300kg
蔗糖脂肪酸酯	0.4kg	羧甲基纤维素钠	1.8kg
单脂肪酸甘油酯	0.8kg	橘子香精	1kg
加水至	1000L		

21. 菠萝芒果乳饮料

配方

浓缩菠萝汁	20kg	砂糖	110kg
芒果汁	80kg	全脂牛乳	200kg
柠檬酸	1.2kg	脱脂牛乳	200kg
琼脂	1kg	羧甲基纤维素钠	1.6kg
菠萝香精	0.8kg	芒果香精	0.6kg
加水至	1000L		

22. 苹果山楂乳饮料

配方

浓缩苹果汁	18kg	砂糖	60kg
山楂汁	100kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1kg
柠檬酸	1.4kg	全脂乳粉	40kg
蔗糖脂肪酸酯	0.5kg	果胶	2kg
苹果香精	0.8kg	山楂香精	0.8kg
加水至	1000L		

23. 苹果甜橙乳饮料

配方

浓缩苹果汁	20kg	砂糖	80kg

浓缩甜橙汁	18kg	全脂牛乳	300kg
柠檬酸	1kg	羧甲基纤维素钠	1.8kg
苹果酸	1kg	蔗糖脂肪酸酯	0.4kg
甜橙香精	0.8kg	苹果香精	0.8kg
加水至	1000L		

24. 猕猴桃胡萝卜乳饮料

配方

猕猴桃汁	400kg	砂糖	60kg
胡萝卜汁	100kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（50倍）	0.7kg
全脂乳粉	40kg	羧甲基纤维素钠	2kg
柠檬酸	2kg	复合乳化剂	1kg
猕猴桃香精	1kg	加水至	1000L

25. 金橘胡萝卜乳饮料

配方

金橘汁	250kg	砂糖	80kg
胡萝卜汁	120kg	果葡糖浆	40kg
柠檬酸	1.6kg	脱脂乳粉	30kg
复合乳化剂	1kg	蔗糖酯	0.6kg
金橘香精	0.8kg	加水至	1000L

26. 草莓胡萝卜乳饮料

配方

浓缩草莓汁	20kg	砂糖	60kg
胡萝卜汁	200kg	蜂蜜	40kg
柠檬酸	1.5kg	全脂牛乳	400kg
羧甲基纤维素钠	1.8kg	单脂肪酸甘油酯	0.3kg
草莓香精	1.2kg	加水至	1000L

27. 红枣柿汁乳饮料

配方

红枣汁	100kg	砂糖	100kg
柿子汁	40kg	全脂乳粉	40kg
琼脂	1.5kg	羧甲基纤维素钠	2kg
香精	0.8kg	柠檬酸	0.8kg
加水至	1000L		

28. 番茄乳饮料

配方

番茄汁	300kg	全脂牛乳	450kg
砂糖	90kg	复合乳化剂	1kg
果胶	1kg	羧甲基纤维素钠	2kg
香精	0.9kg	加水至	1000L

29. 蘑菇番茄乳饮料

配方

蘑菇汁	200kg	砂糖	110kg
番茄汁	150kg	全脂牛乳	300kg
柠檬酸	1.5kg	复合乳化剂	1.2kg
香草香精	1kg	羧甲基纤维素钠	1.8kg
加水至	1000L		

30. 苹果芹菜乳饮料

配方

浓缩苹果汁	20kg	砂糖	90kg
芹菜汁	200kg	全脂乳粉	35kg
柠檬酸	2kg	复合稳定剂	3kg
苹果香精	1.2kg	加水至	1000L

31. 胚乳紫苏乳饮料

配方

玉米胚乳	15kg	砂糖	60kg
紫苏叶汁	1.8kg	复合乳化剂	1.5kg
全脂牛乳	400kg	蜂蜜	30kg
羧甲基纤维素钠	2kg	香精	1kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→调制→过滤→均质→脱气→杀菌→冷却→灌装

操作要点

（1）原料处理　对于乳粉类原料，需加水调和成还原乳；稳定剂用少量砂糖混合均匀，加热水溶解制成 2%～3%的溶液；砂糖及其他原料也要加水溶解成溶液。

（2）调制　取一调料桶，加入砂糖液和乳液，和匀，再将稳定剂溶液加入。为使稳定剂能更均匀地分散，可将这种混合液先行均质，再添加果汁和有机酸。添加时要使其浓度尽量低，且边加边进行强力搅拌，添加时速度要慢，添加的酸液温度应低一些为好，一般控制在 20℃以下，然后再添加香精等其他添加剂，搅拌均匀，再加水定量至 1000L。

（3）过滤、均质　将混合均匀的混合液经过滤后，泵入夹层锅，加热至 50℃左右，入均质机均质，均质压力为 18～20MPa。

（4）脱气　饮料在生产过程中，经常与空气接触，使饮料中溶入多量的氧，氧的存在会促使维生素 C 的氧化，降低其营养价值，并使风味变坏，因此，有必要进行脱气处理。

（5）杀菌　将脱气液随即进行杀菌处理，杀菌条件为在 90～95℃温度下保温 20～25s。

（6）冷却、灌装　将杀菌饮料迅速冷却至室温，然后进行无菌灌装，即为成品。

四、其他动物蛋白饮料

1. 乳清型巧克力花生乳

配方

花生仁	50kg	乳精	200kg
砂糖	70kg	巧克力粉	10kg
乳化剂	0.5kg	加水至	1000L

2. 乳清饮料

配方

乳清粉	12kg	砂糖	50kg
芫荽汁	66kg	焦糖色	0.4kg
香兰素	40g	加水至	1000L

3. 大豆牛奶营养饮料

配方

牛奶	45kg	焙炒大豆抽提液	44.3kg
液体葡萄糖	10.7kg	稳定剂	0.3kg
砂糖	55kg	加水至	1000L

4. 绿豆全乳饮料

配方

绿豆汤汁	25%	奶液原汁	13%
砂糖	11%	总酸	23%

工艺流程

绿豆浸泡（1∶12）→煮沸（200g绿豆放1g明矾）→取汤汁（250mL+1.5g柠檬酸）→澄清→加胶糖（50g砂糖+15g葡萄糖），稳定剂（2g果胶），食盐（0.2g）→溶解（80℃，200mL水）→消毒（90℃，15～30s）→加奶液（75mL）→搅拌→混合搅拌（50℃，25min）→均质（70℃，20～30MPa）→杀菌（80℃）→冷却→包装→成品

5. 荞麦酸奶

配方

荞麦粉	1%	鲜牛奶	100%
乳酸菌	2.5%	砂糖	8.5%
CMC	2%		

工艺流程

鲜牛奶+砂糖→混合→预热→均质→灭菌→冷却→接种→培养→冷藏→成品

↑ ↑

荞麦浆 稳定剂

6. 蛋白质碳酸饮料

配方

酪蛋白	18kg	砂糖	100kg
柠檬酸钠	0.23kg	白柠檬油溶液	2kg
苯甲酸钠	0.35kg	着色剂	90g
磷酸	0.15kg	加水至	1000L

7. 芝麻乳性饮料

配方

芝麻热水提取物	1.5kg	牛乳	25kg
砂糖	7.5kg	纤维素	0.4kg
丙三醇	0.15	单脂肪酸甘油酯	30g
香精	0.1kg	加水至	1000L

8. 板栗奶

配方

牛奶	30%	板栗浆	50%
砂糖	8%	明胶	0.1%
CMC	0.1%	EDTA	0.08%
香精	适量		

工艺流程

板栗→脱壳→浸泡→热烫→去衣→磨浆→过滤→煮浆→调配→均质→灌装→灭菌→成品

操作要点

（1）原料选择。剔除有虫眼、霉变果粒。

（2）浸泡。加入脱壳板栗 2 倍水浸泡，以软化其组织，便于磨浆。

（3）热烫去衣。95～100℃热水漂烫，漂烫液中添加 0.01%亚硫酸钠，0.01%异抗坏血酸钠，用磷酸调节 pH3，机械搅动，脱去板栗内衣。

（4）磨浆。加干果重 10 倍水磨浆。

（5）均质。温度 70℃，压力 20MPa。

（6）灭菌。121℃灭菌 15min，冷却。

9. 奶味马蹄汁饮料

配方

马蹄汁	20%	砂糖	10%
牛奶	4%	复合乳化稳定剂	0.04%
消泡剂、麦芽酚	各少许		

工艺流程

新鲜马蹄→拣选→冲洗→去皮→护色处理→漂洗→破碎→热磨→渣浆分离→煮沸→马蹄汁→胶体处理→均质→瞬间杀菌→灌装→成品

产品特点

选用桂林马蹄个头肥大皮薄肉多，在马蹄汁加入鲜牛奶，风味更为纯厚。

10. 发泡牛乳饮料（一）

配方

脱脂乳粉	25kg	玉米油	13kg
水溶性动物胶	1.5kg	砂糖	58kg
蔗糖脂肪酸酯	1kg	柠檬酸	0.5kg
碳酸氢钠	0.6kg	香料	0.4kg

11. 发泡牛乳饮料（二）

配方

脱脂乳粉	25kg	碳酸氢钠	0.6kg
砂糖	50kg	固化剂	1.5kg
玉米油	19.5kg	柠檬酸	0.5kg
可可粉	2.4kg	香料	0.5kg

12. 发泡牛乳饮料（三）

配方

脱脂乳粉	17kg	果糖	22.1kg
水溶性动物胶	1.9kg	饴糖	34kg
天然色素粉	1.2kg	玉米油	10.6kg
碳酸氢钠	0.7kg	草莓汁	11.3kg
柠檬酸	0.6kg	香料	0.6kg

操作要点

将上述配方的各种原料经混合机混合后，取混合物 200g，加 1L 水，振荡 1min 即成泡沫丰富的牛乳饮料。配方中的发泡剂是柠檬酸和碳酸氢钠，另加一定量的植物油（玉米油）。发泡剂产生二氧化碳，而植物油消泡，利用这两种相反作用的原料，在特定条件下，可以充分发挥产气效果。

13. 大豆酸乳饮料

配方

发酵乳	25%	砂糖	5.5%
稳定剂	0.3%	香精	0.05%
果汁	6%		

工艺流程

原料→脱皮→热处理→磨浆→过滤→灭菌→接种发酵→调配→均质→包装

14. 绿豆酸乳饮料

配方

绿豆汁	87%	柠檬酸	0.18%
砂糖	7.5%	糖精	0.006%
果汁	0.9%	工作发酵剂	4.5%

工艺流程

原料→浸泡→糊化→液化→糖化→灭菌→接种发酵→调配→包装

注意事项

按以上配方调配，将各种原料搅拌均匀后，再在 37℃温度下发酵 24h 即得美味可口的绿豆酸乳饮料。

15. 果蔬奶茶

配方

蔬菜汁	350～400kg	茶汁	350～400kg
果汁	20～30kg	牛奶	20～30kg
砂糖	80～100kg	琼脂	10～20kg

乳化剂	2～2.5kg	酸味剂	适量
香精	适量	加水至	1000L

16. 胡萝卜复合奶茶

配方

胡萝卜浆（1∶10）	80kg	麦精粉	50kg
速溶茶精	10kg	全脂奶粉	35kg
砂糖	70kg	β-胡萝卜素	0.3kg
复合乳化剂	1kg	琼脂	1.5kg
调 pH 至	6.6～6.8	乙基麦芽酚	10mg/kg
香精	0.8kg	加水至	1000L

17. 儿童营养蛋奶饮料

配方

全脂奶粉	35kg	鲜鸡蛋	60kg
蜂蜜	100kg	乳酸	2kg
黄原胶	2kg	浓缩果汁	10kg
加水至	1000L		

18. 哺乳期婴儿配方奶

配方

全脂牛奶	320kg	脱盐乳清粉	70kg
大豆油（三脱）	16kg	奶油	9kg
强化剂	适量	水	585kg

19. 减肥乳酸饮料

配方

发酵乳浆	900g	砂糖	50g
甜叶菊甙	若干	甘菊浸出物	10g
咖啡	40g	氨基酸	若干
香精	少量		

20. 牛奶咖啡

配方

砂糖	87kg	脱脂乳粉	24kg
全脂乳粉	8kg	焙炒咖啡豆	8.6kg
菊苣	0.8kg	特种焦糖	0.8kg
食盐	0.3kg	碳酸氢钠	0.5kg
蔗糖酯	0.5kg	香精	1kg

21. 可可乳饮料

配方

脱脂奶粉	5.65%	水	87.375%
砂糖	6%	可可粉	0.675%
纤维素稳定剂	0.3%		

操作要点

纤维素稳定剂的制备：将纸浆加酸水解成β-1，4-葡萄糖后，磨碎，使 0.2μm 以下粒

子为30%，其余粒子都要在11μm以下，再加上80%羧甲基纤维素钠盐（CMC－Na）即成。

再将纤维素稳定剂溶于水，按上述配方加上其余各种原料，充分溶化，均质包装，用115℃灭菌20min，冷却至室温即为成品。

22. 含咖啡和乳蛋白的饮料

配方

全脂乳	300kg	咖啡粉	1kg
糖	50kg	磷酸氢钠	1.5kg
卡拉胶	0.1kg	藻蛋白酸钠	150kg
卵磷脂	2kg	加水至	1000L

23. 咖啡乳饮料（一）

配方

全乳	40kg	脱脂乳	20kg
砂糖	8kg	咖啡抽出液	30kg
焦糖	0.3kg	香精	0.1kg
水	1.6kg	成品	100kg

工艺流程

咖啡豆→抽出（以咖啡豆的15～20倍90℃热水浸出）

↓

咖啡液（10%～30%）

牛乳、脱脂乳（65%～85%）

砂糖（4%～8%）

焦糖（0.1%～0.2%）

香料（0.05%～0.1%）

→配合→均质化→杀菌→冷却→包装

操作要点

（1）配料 咖啡乳饮料，一般是咖啡浓度高、风味好、但必须考虑经济。乳固形物8%时，约使用1.5%咖啡豆的抽出液，乳固形物10%时，可添加2%咖啡豆的抽出液。使用4%砂糖，不损失咖啡风味，稳定剂用量为0.05%～0.2%。

（2）均质 采用高压式均质机，均质温度为60～70℃，均质压力为9.8～16.7MPa。

（3）杀菌 采用加热杀菌法，保持其杀菌温度62～65℃，30min或75℃，15min。高温短时间杀菌法85℃，20s，超高温瞬间灭菌法120～135℃，2～3s。

（4）包装 采用玻璃瓶包装。

24. 咖啡乳饮料（二）

配方

全乳	80kg	脱脂乳	80kg
砂糖	9kg	咖啡抽出液	20kg
焦糖	0.7kg	香精	0.07kg
成品	190kg		

工艺流程、操作要点

同配方23。

25. 咖啡乳饮料（三）

配方

全乳	87kg	脱脂乳	55kg
砂糖	12kg	咖啡抽出液	25kg
焦糖	0.7kg	成品	180kg

工艺流程、操作要点

同配方 23。

26. 巧克力乳饮料

配方

全乳	80kg	脱脂乳	2.5kg
砂糖	6.5kg	可可粉	2.5kg
海藻酸钠	0.2kg	用明胶	0.3kg
色素	0.01kg	水	9.47kg
成品为	100kg		

操作要点

将一份可可粉和一份砂糖混合均匀之后，投入 90 份均质化的全乳或脱脂乳，在不断搅拌的情况下加热到 65～66℃，徐徐地添加 0.2 份海藻酸钠与 1 份砂糖的混合物。充分搅拌混合，再投入其余的 3 份砂糖，加热到 62～65℃，保持 30min，急速地冷却到 10℃，装瓶、封盖、冷藏。

质量标准

乳脂肪	2%～3%	无脂乳固形物	3%～5%
蔗糖	5%～8%	可可粉	1%～1.5%

27. 奶酪饮料（一）

配方

天然奶酪	1000g	砂糖	800g
黄原胶	10g	水	8000g

操作要点

将加工奶酪分散于水中，加入甜味料和胶类等进行均质，用 85℃的温度灭菌 20min，就可得到风味好，黏度低，稳定而分散的饮料。这种饮料在 35℃下可以保存 10d 以上。

28. 奶酪饮料（二）

配方

加工奶酪	1000g	果糖	300g
稳定剂	若干	黄原胶	7g
瓜尔胶	6g	卡拉胶	1g
果汁（浓缩至 1/5）	10g	水	8000g

操作要点

同配方 27。

29. 奶酪饮料（三）

配方

加工奶酪	80g	砂糖	100g

刺槐豆胶（增稠剂）	1.5g	单脂肪酸甘油酯（乳化剂）	2g
蔗糖酯（乳化剂）	1g	柠檬酸钠（调 pH 用）	适量
水	800g		

操作要点

将天然增稠剂溶于温水中，或预先调制成溶化的液体。然后将单脂肪酸甘油酯、砂糖、奶酪等分散于溶解的增稠剂中，用柠檬酸钠将 pH 调到 6.5，再用均质机进行均质乳化。乳化后放入耐热的合成树脂容器中，在水浴中用 60℃，40min 灭菌后，冷却、保存。

用此法制作的饮料味道柔和清除奶酪原有的怪味，放置 10d 不出现分离沉淀。效果比较理想。

30. 奶酪饮料（四）

配方

天然奶酪	1000g	乳化剂（司盘）	10g
天然增稠剂（黄原胶）	20g	苯果酸钠（调 pH 用）	适量
香草香精	适量		

操作要点

与 29. 奶酪饮料（三）相同，制出的奶酪饮料存放 2 周以上仍然稳定，无分离现象。

产品特点

奶酪的熔点高，黏着性强，而且含有大量影响乳化的钙，所以制作饮料难度较大。

为了使奶酪乳化，使用甘油脂肪酸、蔗糖酯、司盘等乳化剂及卡拉胶、黄原胶等增稠剂制成奶酪饮料稳定性高，质量优异，风味独特。其制成的奶酪饮料最适宜 pH 为 5.5～7.0。

31. 满天星果奶

配方

全脂奶粉	50kg	砂糖	150kg
彩色“珍珠”粒(由海藻胶制备)	30kg		
柠檬酸	4kg	柠檬酸钠	0.4kg
藻酸丙二醇酯	2kg	复合磷酸盐	0.5kg
水果香精	1kg	山梨酸钾	0.2kg
CMC－Na	3kg	加水至	1000L

32. 含乳酪饮料（一）

配方

鲜乳酪	200kg	牛奶	600kg
果胶	6kg	砂糖	8kg
加水至	1000L		

33. 含乳酪饮料（二）

配方

鲜乳酪	400kg	果胶	6kg
糖	90kg	加水至	1000L

34. 鸡蛋奶饮料

配方（以 1000kg 饮料计）

鲜鸡蛋	60kg	果汁	10kg
全脂奶粉	25kg	砂糖	100kg
苯甲酸钠	100g	柠檬酸	1.5kg
黄原胶	1kg	海藻酸钠	1kg
木瓜蛋白酶	100g	环状糊精	300g

工艺流程

鸡蛋→照蛋→氯水浸泡→打蛋→全蛋液→酶处理（加全脂奶粉、环糊精、木瓜蛋白酶）→酶处理蛋液→配料（加砂糖、柠檬酸、苯甲酸钠、果汁）→均质→灌装→杀菌→冷却→贴标→成品

产品特点

由于鸡蛋中的蛋白质遇热易凝固，所以直接由新鲜鸡蛋加工为饮料有较大困难，本产品通过酶处理，提高了鸡蛋液的热凝温度，将鸡蛋与牛奶、果汁合理调配。

35. 鸡蛋饮料（一）

配方

天然干酪	1kg	砂糖	700g
天然植物胶	10g	鸡蛋	300g
水	8kg		

操作要点

先将天然干酪和鸡蛋分散于水中，加入砂糖及天然植物胶，用均质机均匀分散后，70℃加热 30min 即可制成。

36. 鸡蛋饮料（二）

配方

加工干酪	1kg	果糖	400g
牛奶或脱脂乳	500g	稳定剂	若干
蛋黄（冻）	100g	全蛋（冻）	200g
植物胶	14g	果汁（5 倍浓缩液）	10g
水	8kg		

操作要点

将加工干酪、牛奶（或脱脂乳）、鸡蛋及蛋黄分散于水中，加入甜味料和黄菊胶，用均质机均质后，在 85℃下加热 20min 即可得到味道鲜美、稳定、黏度低的优质饮料。

37. 动物蛋白奶

配方

动物蛋白提取母液（鸡、鸭、鱼、肉）	30kg	脱脂奶粉	40kg
		乳酸	2kg
柠檬酸	2kg	柠檬酸钠	0.4kg
三聚磷酸钠	0.5kg	藻酸丙二醇酯	2kg
CMC-Na	3kg	山梨酸钾	0.2kg
香精	0.8kg	砂糖	120kg
加水至	1000L		

38. 牛奶鸡蛋饮料（一）

配方

果胶	3g	牛奶	450g
砂糖	80g	全蛋	20g
柠檬酸	2g	咖啡抽取液	50g
香精	适量	水	395g

操作要点

牛奶加入果胶、鸡蛋、砂糖等在水浴中溶解后冷却至5～10℃，加上柠檬酸水溶液或果汁，混合搅拌，再加入香精，分装后在80℃的温度下灭菌20min即成。

这种饮料20d内可以保持稳定，风味和口感都好。

在此饮料制作中，如果只加鸡蛋不加果胶或者两者都不加入，一静置就马上分离，不能保持稳定性。只加果胶不加鸡蛋可以保持稳定7d。加入鸡蛋，又加入果胶就可以保持20天稳定。

39. 牛奶鸡蛋饮料（二）

配方

刺槐豆胶	3g	牛奶	450g
砂糖	45g	冻蛋黄	20g
香精	适量	水	82g

操作要点

同配方38。

40. 奶酪饮料

配方

混合奶酪	80份	砂糖	100份
增稠剂	1.5份	单脂肪酸甘油酯（乳化剂）	2份
蔗糖酯（乳化剂）	1份	水	800份
柠檬酸钠（调pH）	适量		

41. 可可乳饮料（一）

配方

脱脂奶粉	5.56%	砂糖	6%
可可粉	0.675%	纤维素（稳定剂）	0.3%
水	87.375%		

操作要点

纤维素稳定剂的制备：将纸浆加酸水解成β-1，4-葡萄糖后，磨碎，使0.2μm以下粒子为30%，其余粒子都要在1μm以下，再加上80%羧甲基纤维素钠盐（CMC-Na）即成。

再将纤维素稳定剂溶于水，按上述配方加上其余各种原料，充分溶化，均质包装，用115℃灭菌20min，冷却至室温即为成品。

42. 可可乳饮料（二）

配方

脱脂奶粉	5.8%	砂糖	7.5%
可可粉	0.5%	纤维素（稳定剂）	0.6%

水	86.6%

操作要点

同配方 41。

43. 鸡蛋饮料（一）

配方

天然干酪	1000g	鸡蛋（酶处理的）	300g
砂糖	700g	天然植物胶（精制的刺槐豆胶）	10g
鸡蛋	300g	水	8000g

操作要点

先将天然干酪和鸡蛋分散于水中，加入砂糖及天然植物胶，用均质机均匀分散后，70℃加热 30min 即可制成。

44. 鸡蛋饮料（二）

配方

加工干酪	1000g	牛奶或脱脂乳	500g
果糖	400g	稳定剂	若干
全蛋（冻）	200g	冻蛋黄	100g
黄原胶	14g	果汁（5 倍浓缩）	10g
水	8000g		

操作要点

将加工干酪、牛奶（或脱脂乳）、鸡蛋及蛋黄分散于水中，加入甜味料和黄原胶，用均质机均质后，在 85℃下加热 20min 即可得到味道鲜美、稳定、黏度低的优质饮料。

45. 玉米酸奶

配方

玉米浆：牛奶	1：2	砂糖	10%
L_S：S_T	(1：1)	菌种接入量	4%
琼脂：黄原胶：单脂肪酸甘油酯	0.2%：0.05%：0.05%		

工艺流程

玉米预处理→浸泡→磨浆→玉米浆→过滤→调配→均质→杀菌→冷却→接种发酵→成品

46. 蚕蛹蛋白乳饮料

配方

蚕蛹蛋白粉	40kg	砂糖	110kg
脱脂乳粉	30kg	柠檬酸钠	0.5kg
藻酸丙二醇酯	2kg	柠檬酸	1kg
草莓香精	1kg	羧甲基纤维素钠	4kg
加水至	1000L		

47. 地龙蛋白乳饮料

配方

蚯蚓粉	20kg	脱脂乳粉	40kg
柠檬酸	3kg	三聚磷酸钠	0.4kg
柠檬酸钠	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg

复合乳化剂	3kg	琼脂	2kg
水果香精	1kg	羧甲基纤维素钠	2kg
加水至	1000L		

48. 三蛇蛋的乳饮料

配方

蝮蛇浸提液（1∶10）	15kg	脱脂乳粉	50kg
眼镜蛇浸提液（1∶10）	15kg	柠檬酸	2kg
银环蛇浸提液（1∶10）	15kg	柠檬酸钠	0.5kg
琼脂	1.5kg	羧甲基纤维素钠	3kg
山梨酸钾	0.2kg	复合乳化剂	2kg
水果香精	1kg	加水至	1000L

49. 芝麻乳饮料

配方

芝麻浸提液	150kg	砂糖	85kg
全脂牛乳	300kg	单脂肪酸甘油酯	0.3kg
纤维素	4kg	丙三醇	1kg
香草香精	1kg	加水至	1000L

50. 鸡蛋白乳饮料

配方

鸡蛋白提取液	50kg	柠檬酸	2kg
脱脂乳粉	40kg	柠檬酸钠	0.4kg
三聚磷酸钠	0.5kg	羧甲基纤维素钠	2.5kg
藻酸丙二醇酯	2kg	山梨酸钾	0.2kg
砂糖	120kg	水果香精	1kg
加水至	1000L		

51. 混合蛋白饮料

配方

全脂牛乳	200kg	柠檬酸	2kg
大豆蛋白	40kg	柠檬酸钠	0.6kg
氢化植物油	60kg	变性玉米淀粉	20kg
复合乳化剂	4kg	刺槐豆胶	0.2kg
水果香精	0.8kg	加水至	1000L

52. 芦笋乳饮料

配方

芦笋汁	250kg	砂糖	80kg
全脂乳粉	50kg	蔗糖脂肪酸酯	0.4kg
酪蛋白酸钠	1kg	羧甲基纤维素钠	1.5kg
三聚磷酸钠	0.5kg	香草香精	1kg
加水至	1000L		

53. 软骨素乳饮料

配方

软骨素	15kg	砂糖	90kg

脱脂乳粉	50kg	单脂肪酸甘油酯	2kg
卡拉胶	1kg	黄原胶	0.6kg
复合磷酸盐	2kg	香精	1kg
加水至	1000L		

54. 玉米胚乳乳饮料

配方

玉米胚乳	20kg	全脂牛乳	500kg
砂糖	60kg	紫苏叶汁	1kg
蜂蜜	20kg	复合乳化剂	1.5kg
三聚甘油酯	0.5kg	羧甲基纤维素钠	2kg
槐豆胶	1kg	加水至	1000L

55. 海带乳饮料

配方

海带汁	100kg	砂糖	100kg
全脂乳粉	30kg	复合乳化剂	2kg
酪蛋白酸钠	1kg	琼脂	1kg
精盐	0.4kg	加水至	1000L

56. 竹汁乳饮料

配方

嫩竹汁	100kg	砂糖	90kg
全脂乳粉	60kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
蔗糖脂肪酸酯	2kg	三聚磷酸钠	0.5kg
柠檬酸	0.6kg	香精	1kg
加水至	1000L		

57. 珍珠乳饮料

配方

水解珍珠液	20kg	黄原胶	1kg
全脂乳粉	60kg	柠檬酸	3kg
砂糖	140kg	柠檬酸钠	0.5kg
单脂肪酸甘油酯	1kg	羧甲基纤维素钠	2kg
三聚磷酸钠	0.4kg	水果香精	1kg
加水至	1000L		

58. 花粉乳饮料

配方

花粉提取液	400kg	砂糖	80kg
全脂牛乳	300kg	复合磷酸盐	1.5kg
酪蛋白酸钠	5kg	加水至	1000L

59. 枸杞蜂蜜乳饮料

配方

枸杞浸提液	300kg	蜂蜜	60kg
全脂乳粉	40kg	砂糖	40kg

柠檬酸	2kg	羧甲基纤维素钠	2kg
单脂肪酸甘油酯	1kg	藻酸丙二醇酯	1.5kg
山梨酸钾	0.2kg	香精	0.8kg
加水至	1000L		

60. 甜玉米乳饮料

配方

甜玉米浆	200kg	砂糖	80kg
全脂牛乳	200kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
柠檬酸钠	0.4kg	羧甲基纤维素钠	1kg
香草香精	0.8kg	加水至	1000L

61. 葵花籽仁乳饮料

配方

葵花籽仁	100kg	砂糖	60kg
全脂乳粉	40kg	蜂蜜	40kg
酪蛋白	10kg	果胶	2kg
抗坏血酸	2kg	香精	1kg
加水至	1000L		

62. 蚕豆乳饮料

配方

蚕豆乳	500kg	砂糖	140kg
全脂乳粉	30kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
复合乳化剂	2kg	羧甲基纤维素钠	3kg
抗坏血酸	1kg	水果香精	0.8kg
加水至	1000L		

63. 茶籽蛋白乳饮料

配方

茶籽蛋白	50kg	砂糖	80kg
全脂乳粉	35kg	单脂肪酸甘油酯	0.5kg
豆浆	100kg	羧甲基纤维素钠	2kg
奶油香精	0.8kg	加水至	1000L

64. 小麦蛋白酸性乳饮料

配方

小麦蛋白水解液	600kg	砂糖	70kg
全脂牛乳	150kg	葡萄糖	30kg
乳酸	5kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
甜橙香精	0.6kg	羧甲基纤维素钠	2kg
加水至	1000L		

65. 螺旋藻蛋白乳饮料

配方

螺旋藻蛋白粉	30kg	砂糖	80kg
脱脂乳粉	40kg	蔗糖脂肪酸酯	1kg

三聚甘油酯	0.5kg	氢化油	10kg
复合磷酸盐	1kg	刺槐豆胶	1kg
阿拉伯胶	1kg	黄原胶	0.5kg
加水至	1000L		

66. 椰汁乳饮料

配方

椰子汁	300kg	砂糖	80kg
脱脂牛乳	200kg	柠檬酸钠	0.4kg
酪蛋白酸钠	5kg	黄原胶	0.8kg
乙基麦芽酚	10g	抗坏血酸	0.5kg
山梨酸钾	0.2kg	椰子香精	0.6kg
复合乳化剂	1kg	加水至	1000L

67. 酵母蛋白乳饮料

配方

酵母蛋白	100kg	砂糖	70kg
脱脂乳粉	30kg	蜂蜜	40kg
蔗糖脂肪酸酯	0.5kg	精盐	0.1kg
椰子油	20kg	复合乳化剂	2kg
羧甲基纤维素钠	1kg	加水至	1000L

68. 银杏乳饮料

配方

银杏提取液	100kg	砂糖	90kg
全脂乳粉	20kg	蜂蜜	30kg
脱脂乳粉	20kg	柠檬酸	2kg
琼脂	2kg	复合乳化剂	1.5kg
银杏香精	0.8kg	加水至	1000L

69. 酪蛋白乳饮料

配方

酪蛋白	20kg	砂糖	100kg
全脂乳粉	20kg	柠檬酸	1kg
复合乳化剂	1kg	柠檬酸钠	0.3kg
琼脂	1.5kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
奶油香精	0.8kg	加水至	1000L

70. 鸡蛋乳饮料

配方

全蛋粉	30kg	砂糖	120kg
脱脂乳粉	25kg	卵磷脂	3kg
黄原胶	0.8kg	复合磷酸盐	1.2kg
抗坏血酸	0.4kg	羧甲基纤维素钠	1kg
香兰素	0.4kg	加水至	1000L

71. 蚕丝蛋白乳饮料

配方

蚕丝蛋白	20kg	砂糖	60kg
全脂牛乳	100kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（50倍）	0.8kg
脱脂牛乳	100kg	柠檬酸	1.2kg
甜橙汁	80kg	柠檬酸钠	0.4kg
甜橙香精	0.8kg	羧甲基纤维素钠	1.5kg
加水至	1000L		

72. 奶酪饮料

配方

奶酪	80kg	砂糖	100kg
单脂肪酸甘油酯	1.8kg	柠檬酸钠	0.5kg
蔗糖脂肪酸酯	1.8kg	琼脂	1.5kg
黄原胶	0.8kg	加水至	1000L

73. 营养蛋奶饮料

配方

鸡蛋酶解液	80kg	蜂蜜	100kg
全脂乳粉	40kg	乳酸	2kg
浓缩果汁	20kg	羧甲基纤维素钠	2kg
蔗糖脂肪酸酯	0.6kg	加水至	1000L

74. 母乳化饮料

配方

牛乳蛋白	17kg	乳糖	60kg
花生蛋白	7kg	葵花籽油	15kg
乳脂肪	20kg	复合乳化剂	1.5kg
小麦淀粉	20kg	黄原胶	1.2kg
钙	0.5kg	铁	8g
磷	0.4kg	维生素 B_1	0.3kg
镁	50g	维生素 B_2	0.1kg
钾	0.65kg	维生素 B_6	0.3kg
钠	0.25kg	维生素 B_{12}	1.5g
碘	35g	维生素 C	0.1kg
锰	35g	维生素 K	30g
维生素 A	17万 IU	维生素 D	3万 IU
烟酰胺	2g	胆碱	50g
泛酸	2.5g	叶酸	30g
加水至	1000L		

75. 学生营养饮料

配方

全脂乳粉	30kg	阿拉伯胶	1.2kg
柠檬酸	2kg	维生素 B_1	0.5kg

砂糖	80kg	维生素 B_2	0.1kg
复合乳化剂	2kg	抗坏血酸	0.5kg
琼脂	1.5kg	加水至	1000L

76. 茯苓乳饮料

配方

全脂牛乳	600kg	砂糖	100kg
茯苓提取液	100kg	蜂蜜	30kg
乳酸亚铁	1kg	葡萄糖	10kg
葡萄糖酸锌	1kg	抗坏血酸	0.6kg
复合乳化剂	1.8kg	黄原胶	1.5kg
加水至	1000L		

77. 绞股蓝乳饮料

配方

绞股蓝浸提液	100kg	砂糖	60kg
黑豆	50kg	蜂蜜	40kg
全脂乳粉	20kg	复合稳定剂	3kg
香兰素	0.4kg	单脂肪酸甘油酯	0.5kg
加水至	1000L		

第六节 植物蛋白饮料

一、豆 乳 饮 料

（一）全脂豆乳饮料

1. 甜豆乳（一）

配方

纯豆浆（含 8%固形物）	850L	琼脂	0.2kg
砂糖	60kg	氯化钠	1kg
柠檬酸	0.3kg	加水至	1000L

2. 甜豆乳（二）

配方

纯豆浆（含 8%固形物）	500L	琼脂	2kg
砂糖	100L	加水至	1000L

3. 可可豆乳

配方

纯豆浆（含 8%固形物）	400kg	可可粉	5kg
砂糖	140kg	香草香精	0.5kg
琼脂	4kg	加水至	1000L

4. 淡豆乳

配方

纯豆浆（含 8%固形物）	750kg	复合豆奶稳定剂	2kg

砂糖	20kg	植物油	20kg
氯化钠	1kg	加水至	1000L

5. 风味豆乳

配方

纯豆浆（含8%固形物）	800kg	植物油	20kg
砂糖	80kg	小麦粉	15kg
可可油	2kg	植物油	20kg
加水至	1000L		

6. 高脂豆乳

配方

纯豆浆（含8%固形物）	700kg	氯化钠	3kg
棕榈油	80kg	复合稳定剂	3kg
苹果酸	3kg	香精	0.3kg
乳酸	1.3kg	加水至	1000L

7. 钙强化豆乳

配方

纯豆浆（含8%固形物）	700kg	砂糖	90kg
碳酸氢钠	4kg	乳酸钙	4kg
全脂奶粉	10kg	乙基麦芽酚	40g
复合稳定剂	1kg	香兰素	0.1kg
柠檬酸钙	2kg	加水至	1000L

8. 麦芽咖啡豆乳

配方

纯豆浆（含8%固形物）	600kg	焦糖色素	1.5kg
砂糖	60kg	麦芽汁	7kg
麦芽糖	10kg	玉米油	5kg
咖啡粉	4kg	氯化钠	0.7kg
香精	0.6kg	加水至	1000L

工艺流程

原料选择→脱皮→浸泡→钝化酶→磨浆→分离→脱臭→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料选择　豆奶质量的高低与原料大豆的关系极大。因此，应当选用粒大皮薄、粒重饱满、表面无皱、富有光泽的大豆，剔除霉烂豆粒及石块杂质。与陈豆相比，新豆制得的产品，蛋白质含量高，色白，口味好。但刚收获的大豆不宜使用，应存放3～9个月使用为佳。

（2）脱皮　大豆经脱皮后制作的豆奶，色泽和风味均较好，因此，多数厂家要进行脱皮。需要脱皮的大豆含水量应在12%以下，才能保证脱皮率在90%以上，故脱皮前，一般要进行干燥处理，待冷却后脱皮。脱皮多用脱皮机进行，它能使多数大豆裂开为两瓣，使表皮与子叶脱离，再用重力分选器或吸气机除去豆皮。

（3）浸泡　浸泡的目的是为了软化细胞组织，以利有效成分的提取，提高胶体的分散

性和悬浮性，并降低磨浆时能耗。大豆蛋白质是一种胶体，吸水膨胀，失水收缩，浸泡时蛋白质吸水膨胀，使得蛋白质外膜吸水变脆，在磨浆时便易于粉碎，使蛋白质便于释放。

浸泡时的用水量，一般为原料重量的 3～4 倍。浸泡时间，视水温不同而异，一般夏天 8～10h，冬天 16～20h。可根据具体情况掌握浸泡时间，当浸泡水表面出现薄层泡沫，豆瓣已胀大约为浸泡前的一倍，豆瓣的内表面略有凹坑、易断、断面色泽一致，无硬心时表明浸泡已达要求。

在浸泡水中加入适量的碱，如碳酸氢钠或有机酸，如柠檬酸，可缩短浸泡时间，并能较好地脱除大豆中的色素，以增加豆奶的白度。但应控制加入量。

（4）钝化酶、磨浆　脂肪氧化酶是产生腥臭味的主因，需将其钝化后磨浆。一般可对豆瓣进行热烫或进行热磨。磨浆时应添加适量清水，它可携带豆瓣进磨，使磨碎大豆中的蛋白质溶解出来，并与水混合均匀，成为良好的胶体溶液。

磨浆时的加水量一般为浸泡好大豆重量的 2～2.7 倍，加水量应稳定，使产品质量保持均匀。

（5）分离　磨浆后的豆糊中含有豆渣，需将豆渣与豆浆分离。本工序对大豆蛋白质和固形物的回收影响很大。一般控制豆渣含水量在 80%以下。豆渣含水量越高，则蛋白质回收越少，以热浆进行分离，可降低浆液粘度，有助于蛋白质的回收。分离多用离心机进行离心分离。分离后的豆浆即是制作豆奶的基本原料，但一般需要进行标准化。

（6）脱臭　在豆奶生产过程中，尽管采取了种种钝化脂肪氧化酶的措施，但豆奶中仍然不可避免地带有腥臭味，它们有大豆本身带进的，也有在磨浆过程中产生的，若不尽力除去，将给豆奶风味带来极为不良影响，因此，脱臭是改善豆奶风味极为重要的措施。脱臭的方法有多种（前面已述及），可根据具体情况选用。

（7）调制　经脱臭的豆浆称纯豆浆，可以直接饮用，但风味较差。因此需要进行调制。豆奶的调制是按照产品配方和标准要求，将纯豆浆、甜味剂、维生素、无机盐、稳定剂、香味剂、风味剂、油脂等调制混合在一起，充分搅拌均匀，并用清水调整 1000L。

豆奶的品种很多，这些品种都是由配方不同所致，严格按照配方进行配料调制，就可得到不同风味的豆奶。

（8）均质　均质是保证豆奶组织细腻、口感柔和、品质稳定的极为关键的一道工序。它可将脂肪球、蛋白质等粗大粒子打碎，进行微细化，形成均一的分散液，防止脂肪上浮，蛋白质沉淀，增加豆奶光泽度和稠度，并易于消化。

豆奶均质效果与压力、温度、次数有关，均质压力越高越好，但受设备性能限制，一般均质压力为 15～30MPa；均质温度高，效果也好，一般控制在 80～90℃；均质次数多，效果亦好，一般以两次为宜，过多会增加工艺的复杂性。

均质可放在杀菌之前，也可放在杀菌之后，前者经过杀菌，能在某种程度上破坏均质效果，脂肪球可能重新聚集，但卫生性高，设备费用较低，不易结垢。而后者情况正好相反。

（9）杀菌　豆奶中富含蛋白质、脂肪、糖类等营养物质，是细菌的良好培养基，必须将细菌杀死才能保证豆奶质量，同时还能破坏原存在于生大豆中的抗营养因子（特别是胰蛋白酶抑制剂）。

豆奶的杀菌方法主要有三种：低温巴氏杀菌、高温短时杀菌和超高温瞬间杀菌。

①低温巴氏杀菌 这是一种间歇杀菌法，将豆奶入夹层锅，加热至62～65℃，保温30min，边加热，边搅拌。此法只宜短期存放，且应在均质前，否则会对均质效果带来影响。

②高温短时杀菌 这是将豆奶加热到90～95℃，保温10～15min而完成杀菌。此法需时较短，杀菌效果较好。

③超高温瞬间杀菌 这是将豆奶加热到130～140℃，保温10～20s而完成杀菌。此法可显著提高豆奶的色、香、味和感官质量，还能较好地保护豆奶中对高温敏感的成分少受破坏。

（10）包装 杀菌后的豆奶要迅速冷却到2～4℃后才进行包装。包装的形式很多，常见的有玻璃瓶包装、塑料瓶包装或复合蒸煮袋包装等。为节省包装费用，也可散装，即将豆奶装入保温容器中，再运送到各个销售点。

（二）果汁豆乳

1. 苹果汁豆乳

配方

纯豆浆	300kg	柠檬酸	2kg
苹果汁	100kg	苹果酸	2kg
砂糖	100kg	果胶	3kg
柠檬酸钠	1kg	苹果香精	1kg
复合稳定剂	1kg	加水至	1000L

2. 橘汁豆乳

配方

大豆	100kg	橘子香精	1.2kg
砂糖	60kg	复合稳定剂	2kg
浓缩橘汁	30kg	加水至	1000L

3. 橘汁豆乳

配方

纯豆浆	500kg	橘子酱	2kg
砂糖	100kg	橘子香精	0.3kg
麦芽糖	35kg	柠檬酸	2.5kg
浓缩橘汁	20kg	胡萝卜素	1kg
复合稳定剂	1.2kg	加水至	1000L

4. 菠萝汁豆乳

配方

纯豆浆	300kg	柠檬酸	3kg
菠萝汁	100kg	柠檬酸钠	2kg
砂糖	100kg	果胶	2kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→调制→均质→杀菌→灌装

操作要点

（1）原料处理　原料处理工序与一般豆奶工艺相同，以此制得纯豆浆和果汁。

（2）调制　调制是本工艺的关键。先将砂糖等加适量水溶解，取其一半加入到豆浆中，搅拌均匀；另把果胶等稳定剂溶解于水，加入到剩余糖液中，搅拌均匀，再加热至80℃左右，然后将上述两种混合液混合搅拌，以增加蛋白质的胶体分散性及对酸的稳定性。

接着，将有机酸等其余配料加入到果汁中，使其pH达到预定值，在加入时应不停止搅拌，果汁用柑橘汁、菠萝汁、苹果汁等均可。然后将这种混合液加入到豆浆混合液中。搅拌均匀，再加水定量至1000L。调制工序即告完成。

（3）均质、杀菌、包装　将混合液入高压均质机均质，均质压力为15～18MPa，随后经超高温瞬时杀菌，杀菌条件为120～125℃，保温10～20s，以保护果汁中的维生素少受破坏，待冷却后即可进行包装。

（三）蔬菜汁豆奶

1. 胡萝卜汁豆乳

配方

纯豆浆	700kg	聚糖酯	1kg
胡萝卜汁	150kg	多聚磷酸盐	2kg
酪蛋白酸钠	2kg	精盐	1kg
砂糖	40kg	果胶	0.8kg
加水至	1000L		

2. 蔬菜汁豆乳

配方

纯豆浆	600kg	砂糖	90kg
蔬菜汁	150kg	酪蛋白钠	2kg
偏磷酸钠	2kg	果胶	1kg

工艺流程

原料处理→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　将大豆原料按一般工艺制得脱臭纯豆浆，蔬菜也生产出蔬菜汁备用。

（2）调制　这是本工艺中的关键工序。调制时，先在蔬菜汁中加入酪蛋白钠（果胶）和由偏磷酸盐、焦磷酸盐和聚磷酸盐组成的多磷酸盐，混合均匀后再加入豆浆和其他配料。在调制时，若使用酪蛋白钠，应边加热边添加；而使用果胶，则应边冷却边添加。前者适用于胡萝卜汁类有异味的蔬菜汁，而后者适用于芹菜汁、香菜汁类有香味的蔬菜汁。调制时，要注意避开大豆蛋白和酪蛋白的等电点pH4～5位置。最后定量至1000L。

（3）均质、杀菌、包装　将混合料入均质机均质，均质压力为20～25MPa，再经高温短时间杀菌、冷却、投入包装，即为成品。

（四）大豆蛋白饮料

配方

大豆蛋白溶液	130kg	酪蛋白	0.1kg
大豆油	3kg	牛乳香精	1kg
砂糖	60kg	柠檬酸钙	0.4kg

复合稳定剂	1kg	加水至	1000L

工艺流程

原理处理→碾压→化浆→蒸煮→均质→分离→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 碾压 经选料、脱皮后的大豆立即进入滚压机进行碾压，否则因失水而难于碾压，这样，大豆瓣便被碾压成 0.02～0.03mm 的薄片。

(2) 化浆 将大豆薄片装入搅拌机，并加入 8～10 倍于原料重量的水，开动搅拌机，经过 30～40min 的搅拌，薄片溶化，形成豆浆。为使浆液稳定，可加入磷酸类稳定剂或多价整合剂。

(3) 蒸煮 将豆浆进行加压蒸煮，温度为 110～121℃，保温 10min，边蒸煮，边搅拌，使蛋白质等成分充分溶解，同时使脂肪氧化酶钝化。

(4) 均质、分离 蒸煮后的豆浆直接进入高压均质机，均质压力为 35～45MPa，用此高压才易于均质化。随后用离心机将豆渣分离，即成纯豆浆。

(5) 脱臭、调制 将纯豆浆进行真空脱臭，然后按配方要求添加各种原料，混合均匀。

(6) 均质、杀菌、包装 将调制好的豆奶再次进行均质，均质压力为 15～20MPa，使豆奶更加细腻，口感宜人，随后进行杀菌、包装。

(五) 美国强化豆乳

配方

全脂大豆粉	100kg	砂糖	83kg
精制植物油	12kg	精盐	3.2kg
维生素 A	21.3g	碳酸氢钠	0.7kg
维生素 B_1	4.8g	烟碱酰胺	51g
维生素 B_2	5.7g	角叉藻素	0.8kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→磨粉→调浆→均质→酶处理→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

(1) 原料处理 将选好的大豆先用 115℃左右的蒸汽直接加热，使豆皮鼓胀起来，再进入干燥器中，用热空气进行干燥，豆皮便易于脱落，再用脱皮机脱皮。

(2) 磨粉 将脱皮大豆入磨粉机磨粉，粒度控制在 0.2～0.4mm 之间，磨粉时间应尽量缩短，可减少豆腥味的产生。

(3) 调浆 将豆粉调入热水中，水温 90～95℃，可使脂肪氧化酶失活，并使胰蛋白酶抑制因子部分变性。

(4) 均质 将豆粉浆入高压均质机均质，均质压力为 20～25MPa。

(5) 酶处理 将均质液中加入果胶酶、蛋白酶或纤维素酶，添加量为原料用量的 1%～5%，具体用量视酶活力、作用条件而定，处理时为 30～60min。

(6) 调制、均质 按配方要求将各种配料调配在一起，然后入高压均质机均质，均质压力为 30～35MPa。

(7) 杀菌、包装 将均质液加热到 100～105℃保温 5～10min，既是杀菌，又可将酶

灭活，待冷却后即可进行包装。

（六）豆饼蛋白饮料

配方

豆饼浸提液	600kg	橘汁	10kg
砂糖	80kg	柠檬酸	1.1kg
明胶	0.5kg	柠檬黄	适量
胭脂红	适量	香精	0.8kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→拌料→蒸料→浸提→分离→调制→均质→杀菌→包装

（1）原料处理　选用新鲜、无霉变的豆饼，敲碎后，入粉碎机粉碎成碎粒。

（2）拌料　将称量好的豆饼粒放入容器中，加入原料重量一半的清水，拌和均匀。

（3）蒸料　将拌和好的豆饼装入蒸锅，用大火煮开，上大气后蒸 20min 即可。

（4）浸提　将蒸好的豆饼放入浸料锅中，浸料锅是一个带搅拌器的、底部为锥形的容器，豆饼与水的比例为 1∶7，将水加入后浸提 1h，其间并不停止搅拌。

（5）分离　将浸提液用离心分离机分离，过 150～200 目尼龙绢筛。也可用真空抽滤。

（6）调制　将分离出来的清液按配方要求和其他原料配合，混合均匀，各种原料需适量水溶解，过滤后加入，最后加水定量至 1000L。

（7）均质　将调制好的豆奶入均质机均质，均质压力为 25～30MPa。

（8）杀菌、包装　将均质液入杀菌器杀菌，杀菌条件为温度 95～100℃，保温 8～10min，待冷却后进行无菌包装。

（七）大豆蛋白粉饮料

配方

大豆蛋白粉	50kg	果胶	0.5kg
椰子油	3kg	柠檬酸	1kg
果葡糖浆	150kg	香兰素	1kg
复合稳定剂	1kg	加水至	1000L
着色剂	适量		

工艺流程

选料→蒸煮→均质→分离→调制→均质→装瓶→杀菌

操作要点

（1）选料　选用优质大豆制作的大豆粉，要求能过 42～47 目筛。

（2）蒸煮　将全脂大豆粉加 6 倍左右水入蒸煮锅，加热到 83～88℃，搅拌加热 0.5h。

（3）均质　将蒸煮液入超高压均质机，均质压力为 56～60MPa。

（4）分离　将均质液入自动离心机，以除去较粗颗粒，约有 10%～15%的粗颗粒被分离。

（5）调制　按配方要求将各种原料称量，按程序配合在一起，混合均匀，定量至 1000L。

（6）均质　将调制好的豆奶再入均质机均质，均质压力为 18～20MPa。

（7）装瓶、杀菌　待均质料冷却后即可入瓶，压盖，然后入 65～70℃热水中，保温

30min 即为成品。

（八）豆渣纤维饮料

配方

纯豆浆	400kg	砂糖	100kg
豆渣	50kg	稳定剂	1.5kg
柠檬酸	1.5kg	蔗糖脂肪酸酯	2kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→磨浆→混合→加热→研磨→均质→冷却→高频电处理→调制→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理、磨浆 与传统工艺相同。

（2）混合、加热 在磨好的豆浆中加入豆浆总量 20%的豆渣（含干物质 20%）和少量水，混合均匀，然后加热至 98℃，保温 10min 左右。

（3）研磨 将混合料入胶体磨，使豆浆中的粒子磨细至 300μm 以下。

（4）均质 将研磨料入超高压均质机均质，均质压力为 80～100MPa，使粒子粒径降到 50μm 以下。

（5）冷却高频电处理 将均质液冷却至 5℃左右，再用高频电位发生装置处理 14～16h。这种处理可改善蛋白质结构，使大豆中蛋白质的二硫键 S—S 还原成巯基—SH，即可明显改善豆奶的稳定性和凝固性，同时也可除掉豆浆中的苦涩味，改善产品的色泽和口感。

（6）调制、杀菌、包装 经高频电位处理后的豆浆经调制后即成高纤维豆奶，再经杀菌、包装后即为成品。

（九）灵芝豆乳

配方

纯豆浆	400kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
灵芝浸提液	200kg	精盐	0.2kg
酪蛋白酸钠	5kg	砂糖	80kg
羧甲基纤维素钠	1kg	香兰素	0.1kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→焙炒→碱浸→磨浆→加热→调制→研磨→均质→中和→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理、焙炒 将经过选料、脱皮的豆瓣入焙炒机，在 150～180℃温度下进行焙炒，时间为 20～30s。其目的是使产生豆腥味的脂肪氧化酶钝化，并使胰朊酶、皂苷、血球凝集素等有害物质分解而失效。

（2）碱浸 将焙炒的豆瓣浸入 0.5%～1.0%的碱性钾溶液，如 0.5%的碳酸钾溶液，浸泡时间为 10～14h，温度为 60～80℃，以温度高，时间短者效果较好。

（3）磨浆、加热 将碱浸豆瓣经水洗、沥干后，在 pH8～8.5 的碱性状态下用砂轮磨浆机磨浆，边加水，边磨浆。磨浆后立即用蒸汽加热至 90℃左右，使脂肪氧化酶进一步钝化。

（4）调制、研磨　按配方调制成豆奶，然后进入回转式研磨机研磨，使组织进一步微细化。

（5）均质　将研磨料入高压均质机均质，均质压力为 45～50MPa，温度为 50℃左右。

（6）中和　均质液的碱性较高，需用有机酸，如柠檬酸、酒石酸等中和，使豆奶呈中性。

（7）均质、杀菌　为使豆奶组织更加细腻，将中和后的豆奶再入高压均质机均质，均质压力为 25～30MPa。随后将均质液用板式杀菌器进行杀菌，杀菌温度为 120～125℃，保温 3～4s，然后冷却至 10℃以下进行包装。

（十）脱脂大豆饮料

1. 脱脂大豆饮料

配方

脱脂大豆	30kg	玉米糖浆	40kg
植物油	20kg	精盐	0.5kg
角叉菜胶	0.4kg	香精	0.6kg
着色剂	适量	加水至	1000L

2. 脱脂大豆饮料

配方

脱脂大豆	20kg	罗望子多糖胶	1.5kg
果葡糖浆	120kg	浓缩苹果汁	20kg
果胶	0.5kg	柠檬酸	0.8kg
植物油	10kg	香精	1kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→浸提→分离→均质→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理　脱脂大豆有絮状和片状，两者均可用，但应选用干燥，质量较好者。

（2）浸提　浸提是最重要一道工序。将脱脂大豆加于 6 倍左右、90～95℃的热水中，水中放少量碳酸氢钠，使之成 0.1%的含量，随即通入蒸汽，使水保持 90～95℃温度并保温 5min，在浸提过程中应不停止搅拌。

然后，加入 2 倍于原料的冷水，使之急冷至 75℃以下，再继续搅拌 30min。

（3）分离、均质、调制　将混合液入离心机分离，去其豆渣，将清液用均质机均质，均质压力 18～20MPa，然后按配方要求将各种配料按程序混合在一起。

（4）均质、杀菌、包装　将调制液再入均质机均质，均质压力 26～28MPa，再经杀菌、包装，即为成品。

（十一）鲜乳风味豆乳

配方

纯豆浆	300kg	砂糖	70kg
甜炼乳	20kg	乳酸钙	0.12kg
蔗糖脂肪酸酯	1kg	碳酸氢钠	0.4kg
沙马丁	10g	对羟基苯甲酸酯	0.1kg

奶油香精	0.8kg	加水至	1000L

工艺流程

原料处理→浸泡→磨浆→分离→沉淀→压榨→速冻→解冻→水洗→脱水→粉碎→均质→调制→杀菌

操作要点

(1) 原料处理、浸泡、磨浆、分离 这几道工序与常规工序相同，从而制得纯豆浆。

(2) 沉淀 在纯豆浆中加入适量硫酸钙，以使蛋白质凝固，俗称“点脑”。使豆浆中的蛋白质絮凝沉淀下来。

(3) 压榨 将絮凝蛋白质分离出来，装入布袋，用压榨机将蛋白质压榨成型。

(4) 速冻 将压榨成型的蛋白质入速冻室进行速冻，并在－4～－6℃温度下保持6～8d。

(5) 解冻、水洗 将蛋白质从冷库中取出，解冻后用水冲洗数次，除去其中的可溶性物质。

(6) 脱水 在蛋白质中洗去可溶性成分后，再经脱水得海绵状组织的大豆蛋白凝固物。

(7) 粉碎 将这种大豆蛋白凝固物加4倍左右的水后，入粉碎机粉碎。

(8) 均质 将蛋白粉碎物入均质机均质，均质压力为18～20MPa，即得均一蛋白液。

(9) 调制、杀菌、包装 按配方要求进行配料混合，再按传统工艺进行杀菌、包装。

(十二) 咸味豆奶

配方

大豆	50kg	全脂乳粉	5kg
砂糖	80kg	乳酸	2.5kg
柠檬酸	2kg	柠檬酸钠	0.6kg
山梨酸钾	0.2kg	三聚磷酸钠	0.5kg
瓜尔胶	1kg	羧甲基纤维素钠	2kg
蔗糖脂肪酸酯	5kg	豆乳香精	0.5kg
加水至	1000L		

工艺流程

选料→微波干燥→磨浆→酶处理→磨浆→调制→热处理→均质→包装

操作要点

(1) 选料 本法采用的大豆，可用完整大豆，全脂大豆粉、脱脂大豆等。

(2) 微波干燥 对不同原料的烘烤时间不同，对整粒大豆需时3～5min；全脂大豆粉需70～80s；脱脂大豆需时50～70s，所需时间的长短，主要应保证烘烤均匀一致。

(3) 磨浆 在烘烤大豆中加3倍左右水，用砂轮磨磨成浆，在磨浆时应保持一定温度，一般控制在50℃左右。

(4) 酶处理 在豆糊中加入淀粉酶、蛋白酶或纤维素酶，其用量约为原料量的0.02%～0.1%，具体用量取决于酶活力的大小，原料性质和加工条件，酶处理可减小豆浆粒子的粒径。在酶与豆糊混合后，酶解1～2h即可，一般不要超过2h。

(5) 磨浆、调制 将酶处理的豆糊入胶体磨研磨一次，使粒径进一步缩小。然后再按配方要求进行调制，并定量至预定的1000L。

(6) 热处理 热处理的目的是使加入的酶制剂失活，同时也为了杀菌。可加热煮沸5～8min。

（7）均质、包装 将豆奶再入均质机均质，均质压力10～12MPa，可进一步改善口感和风味，然后进行无菌包装。

（十三）强化豆乳

1. 强化豆乳（一）

配方

纯豆浆	500kg	柠檬酸	1kg
砂糖	80kg	抗坏血酸	0.4kg
乳酸钙	10kg	复合稳定剂	1.3kg
柠檬酸钙	8kg	香精	1kg
菠萝汁	30kg	加水至	1000L

2. 强化豆乳（二）

配方

大豆	50kg	砂糖	70kg
亮氨酸	20g	柠檬酸	1.2kg
异亮氨酸	20g	柠檬酸钠	0.3kg
赖氨酸	30g	香兰素	0.6kg
复合稳定剂	2kg	加水至	1000L

3. 强化豆乳（三）

配方

纯豆浆	600kg	磷酸氢二钾	1.2kg
砂糖	80kg	柠檬酸	1kg
精盐	1.4kg	柠檬汁	30kg
乳酸钙	0.9kg	苹果汁	20kg
复合稳定剂	1.5kg	香精	0.8kg
加水至	1000L		

4. 强化豆乳（四）

配方

大豆	80kg	砂糖	60kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg	维生素A	2.6g
柠檬酸钠	0.25kg	维生素B_1	2.6g
三聚磷酸钠	0.25kg	维生素B_2	3.1g
乙基麦芽酚	20g	维生素B_6	2.6g
香兰素	0.2kg	维生素B_{12}	15mg
羧甲基纤维素钠	0.5kg	维生素C	100g
复合乳化剂	1kg	维生素D	44mg
碳酸钙	1.2kg	维生素E	0.11kg
加水至	1000L		

5. 强化豆乳（五）

配方

纯豆浆	700kg	组氨酸	10g
砂糖	60kg	赖氨酸	10g

柠檬酸	1.6kg	精氨酸	14g
亮氨酸	10g	谷氨酸钠	10g
异亮氨酸	10g	牛乳香精	1kg
缬氨酸	18g	复合稳定剂	1.2kg
加水至	1000L		

6. 强化豆乳（六）

配方

全脂大豆粉	130kg	维生素 B_2	6.2g
砂糖	93kg	维生素 B_1	5.2g
豆油	3.2kg	烟酰胺	60g
维生素 A	23g	精盐	1.2kg
碳酸氢钠	0.6kg	卡拉胶	1kg
香兰素	0.8kg	加水至	1000L

7. 维他豆乳

配方

纯豆浆	700kg	砂糖	35kg
鲜牛乳	200kg	碳酸钙	2kg
维生素 A	2000IU/L	维生素 B_1	60g
维生素 B_2	1.4g	维生素 C	0.3kg
碘化钾	0.3g	蛋氨酸	适量
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→磨浆→过滤→均质→加热→调制→均质→加热→包装

操作要点

（1）原料处理、磨浆 将浸泡好的大豆入砂轮磨磨浆，磨浆时加入 8 倍左右的热水。

（2）过滤、均质 将磨出的豆浆进行过滤，其滤液入高压均质机均质，均质压力 30～40MPa，可减少在加热时对传热板的粘附性，并使组织微细化。

（3）加热 加热可使各种有害酶钝化，可用板式热交换器，温度 130～135℃，保温 5s。

（4）调制、均质 将均质后的纯豆浆按配方要求加入其他原料，混合在一起，然后进行第二次均质，均质压力为 20～25MPa。

（5）加热、包装 均质后的豆奶再进行第二次加热，其目的是进行杀菌，温度 120～125℃，保温 4～5s。待其冷却后进行包装。

（十四）咸豆乳

配方

大豆	40kg	酱油	0.3kg
虾皮提取液（1∶10）	10kg	醋	0.6kg
味精	0.5kg	辣椒油	0.2kg
精盐	0.5kg	复合稳定剂	2kg
葱汁	0.3kg	加水至	1000L

工艺流程

原料处理→浸泡→粗碎→细碎→分离→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）原料处理、浸泡　选择质量合格的大豆，剔除次豆、霉豆等，再放入98℃的热水中浸泡片刻。

（2）粗碎　将浸泡后的大豆入粉碎机粗碎，要求有一半大豆只碎成两半，其余的碎成0.5～1.0mm的颗粒，然后在90～95℃热水中保温4～6min，以使脂肪氧化酶和胰蛋白酶抑制因子钝化。

（3）细碎　将保温钝化的大豆入磨浆机或胶体磨，将豆粒磨成豆糊。

（4）分离　将豆糊入200目振动筛，使豆渣分离，即得纯豆浆。1kg大豆可得4kg纯豆浆。

（5）调制、均质、杀菌、包装　按配方要求将纯豆浆和其他原料调制在一起，然后进行如同其他豆奶生产工艺相同的均质、杀菌和包装。

（十五）保健豆乳

1. 巧克力豆乳

配方

纯豆浆	500kg	可可粉	10kg
全脂奶粉	5kg	砂糖	70kg
三聚甘油酯	1.5kg	焦糖色	1kg
复合增稠剂	1.5kg	巧克力香精	1kg
加水至	1000L		

2. 百合豆乳

配方

纯豆浆	700kg	淀粉酶	3kg
百合	20kg	砂糖	60kg
单脂肪酸甘油酯	1kg	海藻酸钠	2kg
香兰素	0.4kg	羧甲基纤维素钠	1kg
加水至	1000L		

3. 蜂蜜豆乳

配方

纯豆浆	kg	柠檬酸	2kg
蜂蜜	40kg	果胶	0.4kg
植物油	20kg	葡萄糖	20kg
砂糖	60kg	褐藻胶	3kg
明胶	2kg	香精	1kg
藻酸丙二醇酯	1kg	菠萝汁	10kg
加水至	1000L		

4. 麦饭石豆奶

配方

大豆	80kg	脱脂乳粉	20kg
砂糖	120kg	三聚磷酸钠	0.5kg

复合稳定剂	1.5kg	香兰素	0.3kg
麦饭石浸提液	400kg	加水至	1000L

（十六）黑芝麻豆乳

配方

大豆蛋白粉	25kg	砂糖	100kg
黑芝麻	10kg	蔗糖脂肪酸酯	0.5kg
复合稳定剂	1.2kg	香兰素	0.8kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→脱皮→钝化酶→磨碎→分离→调制→杀菌脱臭→均质→冷却→包装

操作要点

（1）原料处理、脱皮 将选好的大豆，由辅助脱皮机和脱皮机除去豆皮和胚芽。为保证脱皮效果，要严格控制大豆的含水量，一般应保证脱皮率在90%以上。

（2）钝化酶 将脱皮大豆进入灭酶器，灭酶器中应通入蒸汽加热到98℃左右，大豆在螺旋推送器的推动下，经40s完成钝化酶操作。

（3）磨碎 将钝化酶的大豆直接进入磨浆机，同时加入大豆重量8倍的80℃热水，在热水中加入少量$NaHCO_3$溶液，以加强磨碎效果。经粗磨后的浆料泵入超微磨中，使95%的固形物通过150目筛。

（4）分离 将磨好的豆糊入滗析式离心机，该离心机对浆液和豆渣可分别连续出料。豆渣中含水量约在80%左右。

（5）调制 将配方中有关配料按程序加入到配料罐中，混合均匀并经均质机均质，均质压力为10～12MPa，再加入纯豆浆，调和均匀。

（6）杀菌脱臭 将调制好的豆奶泵入杀菌脱臭装置，经高压蒸汽瞬间加热到130℃左右，约经20s保温杀菌。再喷入真空罐中，罐内保持27kPa的真空度。喷入的高温豆奶，随着水分的蒸发，产生腥臭味的醛类、酮类也蒸发而脱臭。

（7）均质 将杀菌脱臭后的豆奶入均质机，均质两次，均质压力分别为15MPa和5MPa。

（8）冷却、包装 均质后的豆奶经板式控热器迅速冷却到2～4℃，再进行无菌包装。

（十七）南瓜豆奶饮料

配方

南瓜汁	46.6%	豆奶	46.6%
砂糖	6%	柠檬酸	0.02%
奶粉	0.5%	单脂肪酸甘油酯	0.04%
蔗糖脂肪酸酯	0.06%	CMC	0.1%
豆奶香精	0.06%		

工艺流程

单脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、蔗糖、CMC、奶粉→
南瓜预处理→南瓜汁→ →混合→调配→过滤→预热→均质→灌装
大豆预处理→豆浆→
→杀菌→冷却→成品

操作要点

（1）南瓜汁制备　选瓜→清洗→去皮瓤→切片→称重→浸泡→热烫→榨汁→过滤

（2）豆浆制备　选豆→热烫→浸泡→去皮→磨浆→细磨

（3）混料　按上述配方混合，搅匀后用纱布过滤。

（4）均质　加热至70℃，均质压力20～25MPa，采用二次均质。

（5）灌装、杀菌　杀菌公式：10min—20min—15min/121℃。

产品特点

南瓜单独制作饮料风味欠佳，本饮料将豆奶和南瓜汁互相结合，掩盖南瓜的不良风味，该饮料风味独特，营养丰富。

（十八）荞麦豆奶

配方

大豆	1kg	荞麦粉	300g
奶粉	200g	甜叶菊	3g
砂糖	2%		

工艺流程

荞麦粉→过筛→加水搅拌→荞麦糊 ┐
纯豆奶、辅料 ┘→调制→加热→均质→灌装→杀菌→冷却→成品

产品特点

该饮料为白色微灰褐色，口味纯正，柔和，有豆奶和炒熟荞麦的香味，无异味、豆腥味、苦涩味、焦煳味。

二、松仁蛋白饮料

1. 松仁乳

配方

松仁浆（1∶8提取液）	500kg	砂糖	90kg
琼脂	2kg	海藻酸钠	1kg
脱脂乳粉	15kg	复合乳化剂	1.2kg
单脂肪酸甘油酯	0.5kg	抗坏血酸	0.5kg
复合磷酸盐	0.4kg	加水至	1000L

2. 蜂蜜松仁乳

配方

松仁浆（1∶8提取液）	400kg	砂糖	50kg
果汁	100kg	蜂蜜	30kg
水果香精	0.8kg	黄原胶	1kg
柠檬酸	1kg	复合稳定剂	1.5kg
单脂肪酸甘油酯	1.2kg	加水至	1000L

3. 松子乳

配方

松子仁	40kg	脱脂奶粉	20kg
砂糖	80kg	抗坏血酸	0.5kg

复合磷酸盐	0.4kg	琼脂	2kg
海藻酸钠	1kg	复合乳化剂	1.3kg
加水至	1000L		

4. 松仁露饮料

配方

松子	6%	砂糖	8%
单脂肪酸甘油酯	0.2%	蔗糖脂肪酸酯	0.1%
琼脂	0.05%	聚磷酸盐	0.3%

产品特点

乳白色、有松子的清香味。

5. 松仁乳饮料

配方（以 100kg 产品计）

松仁	8kg	蜂蜜	1kg
砂糖	2kg	抗坏血酸	50g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	120g	复合稳定剂	50g
风味增强剂	3g	β-环糊精 400g 乳化剂	150g

工艺流程

原料处理→浸泡→磨浆→分离→调制→均质→包装→杀菌

操作要点

（1）原料处理 选择新鲜、成熟度较高的松子，用去壳机将松子的硬壳破碎、分离。除去虫蛀、霉变的松仁。松仁外面有一层外衣，其中含有苦涩成分，将影响饮料风味，应当脱去这层外衣。松仁的脱皮多采用湿法，即将松仁浸泡于一定浓度的碱液当中，使其吸足水分皮仁分离，然后再用脱皮机将外皮脱掉。

（2）浸泡 将松仁加 3～4 倍左右清水浸泡可软化细胞结构，疏松细胞组织，提高胶体分散程度和悬浮性，提高蛋白质的得率。浸泡时，要根据环境温度调节浸泡水温度和浸泡时间，夏天在室温下浸泡 8～10h。

（3）磨浆 磨浆前，应清除杂质，然后用磨浆机进行粗磨，粗磨时应加入厚料量 3～4 倍的水，随后送入胶体磨进行细磨，使其组织内的蛋白质及脂肪充分析出。

（4）分离 将磨出的细浆入离心机分离，使松仁浆过 150 目筛，去渣留汁。

（5）调制 按配方进行调制。为使稳定剂、乳化剂溶解均匀，可用砂糖作分散介质，即先配制糖液，再将稳定剂、乳化剂等溶于其中，再与松仁浆混合均匀。然后加水定量至 1000L。

（6）均质 将混合液入均质机均质，一次均质压力为 28～30MPa，二次均质压力为 18～20MPa，使饮料保持较好的均匀稳定性。

（7）包装、杀菌 将均质饮料灌装入瓶，然后装入杀菌锅中，在 121℃下保温 15min 杀菌。冷却后即为成品。

三、花生蛋白饮料

1. 咖啡花生乳

配方

花生浆（1∶10 提取液）	500kg	砂糖	90kg

咖啡液（1∶10 提取液）	100kg	复合乳化剂	4kg
全脂乳粉	6kg	卡拉胶	0.5kg
焦糖色	1kg	抗氧化剂	0.4kg
咖啡香精	0.5kg	加水至	1000L

2. 椰子花生乳

配方

花生仁	80kg	椰子汁	100kg
砂糖	90kg	椰子香精	1kg
蔗糖脂肪酸酯	0.4kg	加水至	1000L

3. 芦笋花生乳

配方

花生仁	50kg	砂糖	80kg
芦笋汁	100kg	复合稳定剂	3kg
香兰素	0.4kg	加水至	1000L

4. 橘味花生乳

配方

花生浆（1∶10 提取液）	500kg	砂糖	50kg
甜炼乳	20kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1kg
橘子香精	1.2kg	复合稳定剂	4kg
着色剂	适量	加水至	1000L

5. 橘汁花生乳

配方

花生浆（1∶10 提取液）	750kg	砂糖	90kg
浓缩橘汁	30kg	果胶	3kg
橘子酱	10kg	黄原胶	1kg
橘子香精	0.8kg	琼脂	1kg
加水至	1000L		

6. 香草花生乳

配方

花生浆（1∶8 提取液）	600kg	砂糖	60kg
柠檬酸钠	0.4kg	果胶	2kg
香草香精	1.5kg	加水至	1000L

7. 纯花生乳

配方

花生浆（1∶10 提取液）	600kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1kg
砂糖	40kg	酪蛋白酸钠	5kg
柠檬酸钠	0.4kg	黄原胶	0.1kg
加水至	1000L		

8. 营养花生乳

配方

花生仁	50kg	单脂肪酸甘油酯	1.2kg

脱脂乳粉	10kg	琼脂	0.8kg
砂糖	100kg	羧甲基纤维素钠	2kg
蔗糖脂肪酸酯	1.5kg	赖氨酸	0.2kg
香兰素	0.4kg	加水至	1000L

9. 脱脂花生乳

配方

脱脂花生浆（1∶8 提取液）	400kg	酪蛋白酸钠	4kg
脱脂乳粉	20kg	藻酸丙二醇酯	1kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50 倍)	1.4kg	花生香精	0.5kg
黄原胶	0.6kg	加水至	1000L

10. 可可花生乳

配方

花生浆（1∶10 提取液）	500kg	可可粉	6kg
砂糖	120kg	琼脂	4kg
香草香精	0.4kg	加水至	1000L

11. 甜酒花生乳

配方

花生浆（1∶10 提取液）	500kg	甜酒汁（1∶5 提取液）	50kg
砂糖	90kg	抗坏血酸	0.5kg
复合稳定剂	5kg	香兰素	0.8kg
加水至	1000L		

12. 胡萝卜花生乳

配方

花生浆（1∶8 提取液）	400kg	砂糖	80kg
胡萝卜汁	200kg	单脂肪酸甘油酯	0.5kg
蔗糖脂肪酸酯	1.5kg	琼脂	1kg
磷酸盐	1kg	海藻酸钠	2kg
香草香精	0.4kg	加水至	1000L

13. 强化花生乳（一）

配方

花生浆（1∶10 提取液）	600kg	砂糖	60kg
全脂乳粉	10kg	葡萄糖酸锌	1kg
乳酸钙	2kg	柠檬酸铁	0.1kg
复合稳定剂	3kg	花生香精	0.3kg
加水至	1000L		

14. 强化花生乳（二）

配方

花生仁	50kg	砂糖	70kg
甜炼乳	4kg	赖氨酸	0.1kg
抗坏血酸	0.4kg	琼脂	1.2kg
花生香精	0.6kg	加水至	1000L

15. 强化花生乳（三）

配方

花生浆（1∶8提取液）	700kg	砂糖	30kg
抗坏血酸	0.5kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1kg
维生素 B_1	50g	维生素 B_2	10g
复合稳定剂	2kg	花生香精	0.8kg
加水至	1000L		

16. 强化花生乳（四）

配方

花生仁	45kg	砂糖	70kg
脱脂乳粉	8kg	乳酸钙	3kg
黄原胶	0.6kg	抗坏血酸	0.6kg
单脂肪酸甘油酯	1kg	花生香精	1kg
脂肪酸	1.2kg	加水至	1000L

17. 猕猴桃花生乳

配方

花生浆（1∶8提取液）	500kg	砂糖	40kg
猕猴桃汁	100kg	果葡糖浆	40kg
柠檬酸	1kg	黄原胶	0.6kg
琼脂	1kg	猕猴桃香精	0.6kg
加水至	1000L		

18. 山楂花生乳

配方

花生乳（1∶10提取液）	400kg	砂糖	40kg
山楂汁	150kg	蜂蜜	30kg
柠檬酸	1.2kg	复合稳定剂	2kg
山楂香精	1kg	加水至	1000L

工艺流程

原料处理→脱皮→钝化酶→磨浆→分离→调制→均质→杀菌→均质→灌装→杀菌→冷却

操作要点

（1）原料处理　选择粒大饱满的花生，用脱壳机将其脱壳。制作花生奶饮料的花生应尽可能选择脂肪含量较低，香气较浓的品种。剔除霉烂、变质、虫蛀、变色的籽粒和各种杂质。

（2）脱皮　花生仁的种皮含色素和单宁等苦涩味物质，需要将其脱掉。脱皮时，先调配好碳酸氢钠溶液，使pH至8～9，并加热到80℃左右，再放入花生，浸烫10～12min，中间要进行搅动，直到手捻花生皮即落为止。随后将花生仁入脱皮机，慢慢搅拌5～10min，使表皮脱去，再漂洗去皮。

（3）钝化酶　花生中也含有影响饮料风味的物质，如脂肪氧化酶、胰朊酶抑制因子、甲状腺肿素和植物性血球凝聚素等，通过加热可将其钝化，钝化的方法是将花生仁置于95～100℃的沸水中，经漂烫3～5min后取出，随即立即降温，还可去除花生的生青味。

（4）磨浆 将花生入砂轮磨磨浆，磨出的花生糊应细腻无粗糙感。砂轮磨间距应适当，间距过大，花生糊颗粒过粗，不易提取蛋白质；间距过小，花生糊中纤维素颗粒过细，影响渣滓的分离，使细渣存于浆中，静置后易于引起沉淀。在花生磨浆时需加一定量的水，加水量为原料用量的6～8倍，水温一般为60～80℃。

砂轮磨磨完后，将花生糊入胶体磨进行细磨，使浆液颗粒更加微细化。

（5）分离 将花生糊以压滤或离心过滤，使渣液分离，然后将滤渣加温水进行二次提取，在水中加入适量磷酸氢钠，调整pH为7.5～8左右，水温为60～80℃，以利花生渣中蛋白质的溶解。分离液即为花生浆。

（6）调制 将过滤后的花生浆泵入带搅拌器的夹层锅中，再按配方要求加入其他添加剂，在添加剂加入前应事先溶解，过滤处理，在开动搅拌器的同时加入，边搅拌，边加热，待料液温度达到70℃时，停止加热。加水定量至1000L。

（7）均质 将调制的料液入均质机均质，均质压力控制在25～28MPa。

（8）杀菌 将均质料进行超高温瞬时杀菌温度135～140℃，保温3～4s。

（9）均质、灌装 将杀菌料再入均质机均质，均质压力18～20MPa，随后灌装入瓶，封口。

（10）杀菌、冷却 将灌装容器装入高压杀菌柜中进行蒸汽杀菌，温度为118～121℃，保温10～15min，降温冷却后即为成品。

四、绿豆蛋白饮料

1. 营养绿豆乳

配方

绿豆浆（1∶10提取液）	600kg	砂糖	75kg
全脂乳粉	10kg	乙基麦芽酚	30g
磷酸三钠	3kg	复合稳定剂	2kg
香兰素	0.8kg	加水至	1000L

2. 蜂蜜绿豆乳

配方

绿豆	100kg	蔗糖脂肪酸酯	0.3kg
蜂蜜	60kg	海藻酸钠	0.7kg
砂糖	60kg	三聚甘油酯	0.6kg
黄原胶	0.2kg	香精	1kg
卡拉胶	0.2kg	加水至	1000L

3. 果味绿豆乳

配方

绿豆浆（1∶8提取液）	400kg	砂糖	80kg
柠檬酸	1.2kg	抗坏血酸	0.8kg
复合稳定剂	2kg	水果香精	1kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.6kg	加水至	1000L

4. 果汁绿豆乳

配方

绿豆浆（1∶10提取液）	500kg	果汁	100kg
砂糖	60kg	水果香精	1kg
果葡糖浆	40kg	柠檬酸	1kg
果胶	2kg	复合稳定剂	1.5kg
加水至	1000L		

5. 酸味绿豆乳

配方

绿豆浆（1∶10提取液）	600kg	瓜尔胶	1kg
砂糖	100kg	水果香精	0.8kg
柠檬酸	2kg	蔗糖脂肪酸酯	0.3kg
柠檬酸钠	0.3kg	三聚磷酸钠	0.2kg
羧甲基纤维素钠	2kg	精盐	适量
加水至	1000L		

6. 巧克力绿豆乳

配方

绿豆	60kg	砂糖	80kg
可可粉	12kg	全脂乳粉	8kg
焦糖色	0.6kg	巧克力香精	1kg
复合稳定剂	1.5kg	加水至	1000L

工艺流程

原料选择→脱皮→浸泡→清洗→钝化酶→磨浆→分离→调制→均质→灌装→杀菌

操作要点

（1）原料选择　选用籽粒饱满、无虫蛀、无病变的新鲜绿豆，并用筛分机除去砂石等杂质。

（2）脱皮　绿豆皮中含有异味，影响饮料质量，须将其除去，将绿豆送入脱皮机脱皮，要求将豆皮尽量除尽。也可在浸泡后脱皮。

（3）浸泡、清洗　将脱皮绿豆移入含量为0.5%的碳酸氢钠溶液中，加热到50～55℃，浸泡6～8h，待绿豆充分膨胀后捞起，用清水将其清洗干净后，捞出沥干。浸泡液量约为绿豆原料重量的3倍。

（4）钝化酶　绿豆中也含有脂肪氧化酶等使饮料产生豆腥味的物质、需将其钝化，使其失活。才能除去饮料的腥涩味。为此，可将浓度0.5%的碳酸氢钠溶液加热至沸，再放入浸泡后的绿豆，热烫4～6min，随后捞起，入冷水漂洗后，捞出沥干。

（5）磨浆　将钝化酶后的绿豆加4倍左右的水入磨浆机粗磨一次，随后入胶体磨细磨一次，应细磨到绿豆浆可过80目筛。再调整浆液浓度，使其固形物含量在15%以上。

（6）分离　将绿豆浆入分离机，用120目筛，对绿豆浆进行离心分离。

（7）调制　将配方中的其他原料先溶于适量水中，经过滤后与绿豆浆调配在一起，搅拌混合均匀。加水定量至1000L再调整pH至6～7左右为好。

（8）均质　将混合液入均质机均质，在均质压力为20～24MPa，温度为80～85℃情

况进行第一次均质。接着，再在同样的条件下进行第二次均质，使粒子充分微细化。

（9）灌装、杀菌 将均质液用灌装机灌装入瓶，经封口后入杀菌锅杀菌，杀菌条件为温度115～120℃，保温10～15min，随后冷却至常温。

五、核桃蛋白饮料

1. 核桃乳

配方

核桃仁	60kg	砂糖	50kg
柠檬酸	0.6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.8kg
单脂肪酸甘油酯	1.5kg	复合稳定剂	1.2kg
香兰素	0.4kg	加水至	1000L

2. 蜂蜜核桃乳

配方

核桃仁浆（1∶8提取液）	500kg	砂糖	80kg
脱脂乳粉	10kg	复合乳化剂	1.2kg
琼脂	2kg	柠檬酸	2.4kg
抗坏血酸	0.4kg	蜂蜜	20kg
加水至	1000L		

3. 菠萝汁核桃乳

配方

核桃仁浆（1∶8提取液）	400kg	砂糖	90kg
柠檬酸	1kg	菠萝汁	100kg
乙基麦芽酚	20g	黄原胶	1.2kg
琼脂	1kg	菠萝香精	0.8kg
加水至	1000L		

4. 强化核桃仁乳

配方

核桃仁	70kg	砂糖	100kg
脱脂乳粉	15kg	羧甲基纤维素钠	1kg
维生素E	0.5kg	单脂肪酸甘油酯	1kg
维生素B_1	30kg	复合稳定剂	1.5kg
维生素B_2	10g	香草香精	1kg
加水至	1000L		

工艺流程

原料处理→去皮→漂洗→磨浆→分离→调制→均质→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理 选择个大、壳薄、肉厚的核桃，将其入破壳机破壳，去壳取仁，再将核桃仁中夹有的碎壳、隔膜及霉变、氧化者除去。

（2）去皮、漂洗 核桃仁外面包有一层种皮，其味苦涩，必须除去。但核桃仁表面凸凹不平，且皮肉结合很牢，必须用脱皮剂处理，然后移入去皮机中去皮。去皮后的核桃仁

表面仍粘有不少脱皮剂，须置于流动水中漂洗，直至将异味除尽。

（3）磨浆　将漂洗后的核桃仁加水4倍，入砂轮磨磨浆，随后进入胶体磨，将核桃仁磨成均匀的浆状。

（4）分离　将核桃仁浆入离心分离机，用160目筛网对浆体进行渣浆分离。

（5）调制　在核桃仁浆中加入配方中的其他已配制成溶液的原料，搅拌均匀，再加入净化水定量至1000L。

（6）均质　将混合料加热到80～90℃，入超高压均质机均质，均质压力为40～45MPa，接着进行第二次均质，均质压力20～24MPa。

（7）装瓶、杀菌　将均质料灌装入瓶，压盖然后入杀菌锅杀菌，杀菌条件为120～125℃，保温10～15min，再迅速、分阶段冷却至常温。

5. 核桃酸乳（一）

配方

脱脂奶粉	65kg	核桃仁	35kg
乳化剂	2kg	增稠剂	1.5kg
柠檬酸	2.7kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

6. 核桃酸乳（二）

配方

核桃仁	35kg	脱脂奶粉	65kg
砂糖	2kg	增稠剂	5kg
混合发酵剂	4.4kg	加水至	1000L

7. 核桃饮料（一）

配方

核桃仁乳浆	4%～9%	砂糖	6%～8%
蔗糖脂肪酸酯（S－15）	0.1%	余量为	水

工艺流程

核桃→破壳→取仁→去杂→去皮→精磨→分离→配料→均质→灌装→杀菌→成品

操作要点

（1）去皮。用0.4%～8%的NaOH溶液，升温50～70℃，然后将核仁泡入约15min即可。

（2）粗、精磨。分别用砂轮磨及超细磨将脱皮核仁磨成浆体。

（3）均质。高压均质，压力30～40MPa。

（4）杀菌。用高压杀菌釜按10min－20min－15min/121℃对核桃乳进行高压杀菌。

8. 核桃饮料（二）

配方

核桃	4%	乳化剂	0.2%
砂糖	9%	乳酸	0.3%

工艺流程

核桃仁→脱红衣→清洗→磨浆→离心→分离→调配→高压→均质→杀菌→成品

质量标准

蛋白质≥0.45%，可溶性固形物9.3%，总糖9.2%，酸度18°T。

9. 低聚异麦芽糖核桃乳饮料

配方

核桃仁	55g	低聚异麦芽糖浆	22g
三聚磷酸钠	0.5g	砂糖	45g
复合乳化剂	1.5g	CMC	0.1g
碳酸氢钠	适量		

工艺流程

核桃→去壳→核桃仁→筛选→清洗→浸泡→去内衣→热烫→漂洗→粗磨→精磨→过滤→分离→调配→脱气→均质→加热→灌装→封口→杀菌→冷却→保温→检验→贴标→成品

产品特点

把低聚异麦芽糖应用到核桃乳中，一方面可作为甜味剂，另一方面在核桃原有营养价值的基础上，使饮料具有更多的营养保健功能。

10. 红枣核桃汁饮料

配方（以100kg产品计）

核桃仁	8kg	蜂蜜	1.2kg
砂糖	6kg	红枣汁	10kg
复合稳定剂	0.35kg		

工艺流程

核桃仁→挑拣→去皮→浸泡→磨浆→分离 ┐
红枣→清洗→烘烤→取汁 ──────────┘ →调配→脱气→均质→灌装→杀菌→冷却→成品

六、芝麻蛋白饮料

1. 芝麻豆乳

配方

芝麻浆（1∶10提取液）	500kg	砂糖	90kg
大豆浆（1∶10提取液）	100kg	柠檬酸钠	0.3kg
甘油脂肪酸	0.2kg	酪脂酸钠	0.4kg
抗坏血酸	0.3kg	琼脂	2kg
加水至	1000L		

2. 芝麻乳

配方

芝麻浆（1∶10提取液）	600kg	砂糖	80kg
脱脂乳粉	12kg	羧甲基纤维素钠	1.5kg
单脂肪酸甘油酯	0.4kg	复合稳定剂	1kg
丙三醇	1.2kg	加水至	1000L

3. 果汁芝麻乳

配方

黑芝麻	60kg	砂糖	90kg
柠檬酸	1kg	单脂肪酸甘油酯	0.3kg

果汁	100kg	丙三醇	1kg
黄原胶	2kg	复合稳定剂	1.5kg
加水至	1000L		

4. 酸味芝麻乳

配方

芝麻浆（1∶8 提取液）	500kg	砂糖	85kg
乳酸	2kg	卵磷脂	0.2kg
卡拉胶	2kg	柠檬酸	1kg
抗坏血酸	0.3kg	复合稳定剂	1.2kg
加水至	1000L		

工艺流程

选料→清洗→浸泡→磨浆→调制→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）选料　芝麻按皮色可分为白芝麻、黄芝麻和黑芝麻三种，其中以黑芝麻品质最好。应去除霉烂、虫蛀芝麻及排除泥砂等杂物。

（2）清洗、浸泡　将芝麻入清水，把泥砂等杂物清洗干净。然后入水浸泡，浸泡水与芝麻之比为 3∶1，浸泡用水以碱性水为好，浸泡时间约为 6～8h。

（3）磨浆　将芝麻入磨浆机，边磨边均匀加水，控制总加水量为原料量的 8～10 倍，然后用胶体磨研磨浆液，以增加乳化程度。

（4）分离　芝麻表皮中含一些苦味物质，需将其分离出来，以免带入饮料中。可把浆液入分离机，使固体粒子分离，需过 140 目筛。

（5）调制　将配方中的其他原料加适量水调成溶液并经过滤，然后加入到芝麻浆中，混合均匀，再加水定量至 1000L。

（6）均质　将调制好的饮料入高压均质机均质，均质压力为 30～34MPa。

（7）杀菌、包装　将均质液进行高温杀菌，杀菌条件为 108～110℃，保温 10～15min，然后尽快将其冷却再进行包装。

七、黑豆蛋白饮料

1. 黑豆乳

配方

黑豆	80kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.8kg	复合稳定剂	1.2kg
葡萄香精	0.6kg	加水至	1000L

2. 果汁黑豆乳

配方

黑豆浆（1∶8 提取液）	500kg	砂糖	50kg
果胶	2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg
柠檬酸	2kg	果汁	100kg
柠檬酸钠	1kg	复合稳定剂	2kg
水果香精	0.8kg	加水至	1000L

3. 可可黑豆乳

配方

黑豆浆（1∶8 提取液）	600kg	砂糖	50kg
全脂乳粉	6kg	果葡糖浆	40kg
柠檬酸	0.4kg	可可粉	8kg
三聚甘油酯	2kg	巧克力香精	1kg
复合稳定剂	2kg	加水至	1000L

4. 强化黑豆乳

配方

黑豆浆（1∶8 提取液）	500kg	砂糖	100kg
乳酸钙	6kg	乙基麦芽酚	50g
抗坏血酸	0.8kg	复合稳定剂	1kg
香兰素	0.4kg	加水至	1000L

工艺流程

选料→浸渍→蒸煮→冷却→研磨→分离→调制→杀菌→包装

操作要点

（1）选料、浸渍 将经过挑选、除杂后的黑豆放入水中浸渍，添加水量为黑豆重量的3～4倍，浸渍10～16h，使黑豆充分吸水膨胀。

（2）蒸煮 将吸水膨胀的黑豆入压力锅，进行加压蒸煮，压力为0.1～0.15MPa，蒸煮30～40min。蒸煮应当适度，过度会破坏原料组织，并产生新的杂味；如蒸煮欠火候，则组织不易软化，并残留豆腥味。经蒸煮后的黑豆，组织内的淀粉糊化，而蛋白质并不溶解，形成所谓“豆馅细胞”组织。

（3）冷却 将蒸煮后的原料立即冷却到10℃以下，可将黑豆放在冰水混合物中浸渍，使“豆馅细胞”由于急冷而收缩，黑豆中的杂味成分便完全吸收到豆馅细胞内，因而使制成的饮料不会产生异味。

（4）研磨 将冷却的黑豆入胶体磨进行研磨，随后再入胶体磨，研磨一次。

（5）分离 将研磨料入离心机分离，并使之过90目筛，去除渣滓。得其黑豆浆。

（6）调制 按配方要求，将各种原料经溶解、过滤处理，再按程序将各种原料调配在一起，混合均匀，加水定量至1000L。

（7）杀菌、包装 将调制好的料液加热到120～124℃，保温5～6min进行杀菌，待稍冷却后，即可进行包装。

八、杏仁蛋白饮料

1. 杏仁乳

配方

杏仁浆（1∶10 提取液）	600kg	砂糖	50kg
单脂肪酸甘油酯	2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg
琼脂	0.8kg	蔗糖脂肪酸酯	2kg
黄原胶	0.3kg	乙基麦芽酚	60g
精盐	0.8kg	香兰素	0.3kg

杏仁香精	0.6kg	加水至	1000L

2. 蜂蜜杏仁乳

配方

杏仁浆（1∶8 提取液）	500kg	三聚甘油酯	2.5kg
蜂蜜	30kg	黄原胶	1.2kg
砂糖	60kg	柠檬酸	1kg
杏仁香精	0.6kg	加水至	1000L

3. 强化杏仁乳

配方

甜杏仁	20kg	砂糖	80kg
苦杏仁	70kg	蜂蜜	10kg
乙基麦芽酚	20kg	抗坏血酸	0.5kg
维生素 B_1	30g	维生素 B_2	10g
复合稳定剂	1.5kg	香兰素	0.3kg
加水至	1000L		

4. 果汁杏仁乳

配方

苦杏仁	80kg	砂糖	90kg
柠檬酸	1.5kg	羧甲基纤维素钠	2kg
杏仁香精	0.6kg	果汁	120kg
柠檬酸钠	0.4kg	加水至	1000L

5. 可可杏仁乳

配方

杏仁浆（1∶8 提取液）	400kg	可可粉	5kg
砂糖	100kg	琼脂	4kg
可可香精	0.5kg	三聚甘油酯	2kg
加水至	1000L		

6. 杏仁奶

配方

杏仁奶（1∶15 提取液）	700kg	砂糖	40kg
苦杏仁液（已脱苦去毒）	200kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
分子蒸馏单脂肪酸甘油酯	2kg	蔗糖脂肪酸酯	2kg
粉末琼脂	0.5kg	黄原胶	0.3kg
氯化钠	1kg	乙基麦芽酚	40g
加水至	1000L		

7. 杏仁饮料

配方

杏仁粉	100kg	砂糖	60kg
卡拉胶	0.1kg	碳酸氢钠	0.15kg
食盐	0.1kg	乳酸	适量
维生素 B_1、维生素 A	适量	加水至	1000L

8. 杏仁露

配方

杏仁浆	125kg	砂糖	72kg
三聚甘油酯	2.8kg	黄原胶	1.1kg
蜂蜜	2kg	加水至	1000L

9. 杏仁露饮料

配方

杏仁浆	1%	砂糖	8%
乳化剂	0.3%	杏仁香精	0.02%

工艺流程

选料→去皮→脱苦→预煮→磨浆→分离→调制→均质→装瓶→杀菌→冷却

操作要点

(1) 选料 制作杏仁饮料的原料应当无霉烂、无虫蛀、无腐败，并不强求个体大小。

(2) 去皮 取一夹层锅，加水煮沸，将杏仁倒入，煮沸 1～2min，随即捞起入冷水中冷却，这时皮肉已经分离，即可用摩擦法等法去皮。

(3) 脱苦 杏仁分两种，甜杏仁无苦味，无需脱苦。而苦杏仁中含有 3%左右的苦杏苷，它会在体内酸或酶的作用下分解产生氰化物，氰化物是剧毒物质，可致人死亡。因此，对苦杏仁必须脱苦去毒。

生产上多采用热水浸泡去毒，这是利用苦杏苷易溶于水的原理而去毒的。去毒时，可用 50～60℃的热水，用水量为原料量的 3 倍左右，每天换水 1～2 次，浸泡 6～7d 即可去毒。要注意浸泡后的水须经处理后才能排放。

(4) 预煮 在夹层锅中加入原料量 3～4 倍的清水，加热至 75～80℃，倒入杏仁、并保持这个温度 15～20min，以软化杏仁组织。

(5) 磨浆 将预煮后的杏仁送入砂轮磨，磨时加原料量 3～5 倍的水，磨成均匀状态的浆状，然后再入胶体磨中精磨，精磨时要添加一些护色剂，如 0.1%的焦磷酸盐和亚硫酸混合液。磨浆时间一般为 8～10min。

(6) 分离 在杏仁浆液中存在着一些固体粒子，须将其分离。可将杏仁浆入离心机进行离心分离，也可用过滤机过滤，但要求能过 160 目筛网。

(7) 调制 按配方要求，将各种经过处理的原料按程序调配在一起，混合均匀，加水定量至1000L。

(8) 均质 将混合料入均质机均质，均质压力为 18～20MPa，为使饮料混合更加均匀，可进行第二次均质，均质压力为 14～16MPa。

(9) 装瓶、杀菌 将均质液灌装入瓶、压盖，然后入杀菌锅，在沸水中保温 20～25min，冷却后即为成品。

九、其他植物蛋白饮料

1. 胡桃露

配方（100L 成品）

胡桃仁	6kg	砂糖	5kg

柠檬酸	50g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	60g
单硬脂酸甘油酯	150g		

工艺流程

胡桃仁→消毒、清洗→烘干→粉碎、榨油→研磨→调配→均质→巴氏杀菌→灌装、密封→杀菌→检验→包装

2. 天然椰子汁

配方

鲜椰子汁（1∶4 提取液）	320kg	砂糖	80kg
酪蛋白酸钠	5kg	黄原胶	0.8kg
柠檬酸钠	0.4kg	异抗坏血酸	0.5kg
乙基麦芽酚	2g	椰子香精	0.5kg
甜橙香精	5kg	山梨酸钾	0.2kg
着色剂	适量	加水至	1000L

3. 椰子汁饮料（一）

配方

速溶椰子粉	50kg	砂糖	85kg
酪蛋白酸钠	4.5kg	香兰素	20g
加水至	1000L		

4. 椰子汁饮料（二）

配方

椰子汁	10%	砂糖	8%
蔗糖脂肪酸酯	0.25%	海藻丙二醇酯	0.03%

工艺流程

椰子原料→剥椰衣→去壳→去黑皮→漂洗→浸泡→磨浆→过滤→调配→预煮→脱气→均质→杀菌→灌装→密封→二次杀菌→冷却→成品

产品特点

乳白色或微灰白色，具有椰子特有香味，无异味。

质量标准

可溶性固形物 8°Bx，蛋白质含量 0.6%。

5. 椰子汁绿豆奶

配方

椰子汁（1∶3 提取液）	150kg	砂糖	80kg
绿豆汁（1∶8 提取液）	400kg	氯化钠	0.2kg
全脂奶粉	20kg	黄原胶	0.2kg
乙基麦芽酚	30g	磷酸三钠	0.5kg
加水至	1000L		

6. 米糠纤维饮料

配方

米糠纤维粉	8%～10%	柠檬酸	0.2%
砂糖	10%	单硬脂酸甘油酯	0.15%
海藻酸钠	0.06%	琼脂	0.06%

花生浸提液 15%

工艺流程

米糠→过筛→称重→浸泡→碱处理→抽滤→水洗→烘干→粉碎→混合调配→均质→杀菌→灌装→成品→检验

花生焙炒→粉碎→沸水浸泡→过滤→混合调配

辅料→混合调配

7. 腰果饮料

配方

腰果仁	8%	稳定剂	1.8%
砂糖	7%	防腐剂	0.05%
乳化剂	2.7%	β-环糊精	适量
抗坏血酸	适量	香精	适量

工艺流程

腰果仁→筛选→称量→浸泡→漂洗→热水浸泡→冷水冲洗→磨浆（加入 NaCl 和热水）→过滤→滤液→配料→调香→均质→装瓶→成品

8. 牛奶豆饮料

配方

牛奶豆	5%	砂糖	10%
CMC	0.2%	单脂肪酸甘油酯	0.1%
麦芽酚	0.01%	磷酸三钠	0.05%

工艺流程

牛奶豆→挑选→脱皮→浸泡→水洗→加水磨浆→过滤→调配→高压均质→超高温灭菌→包装→成品

产品特点

牛奶豆属豆科蝶形花亚科一年生藤本植物，常食可滋阴补阳，强身健体。

9. 红枣核桃乳饮料

配方

核桃	12%	红枣	1.2%
乳化剂	0.2%	砂糖	6.5%

余量为水

工艺流程

红枣→水煮→去核→打浆→过滤

核桃→水煮→剥壳→沸水煮→去皮→护色→浸泡→磨浆

→混合→均质→装瓶→杀菌→成品

10. 核桃芝麻乳饮料

配方

核桃乳	4%	芝麻乳	1%
砂糖	6%	蜂蜜	1%
复合乳化剂	0.4%		

工艺流程

原料选择→预处理（烘烤、浸泡、脱皮）→磨浆→浆渣分离→胶磨→配料→均质、脱气→灌装→杀菌、冷却→成品

操作要点

(1) 烘烤。芝麻烘烤工艺：120℃，20min。

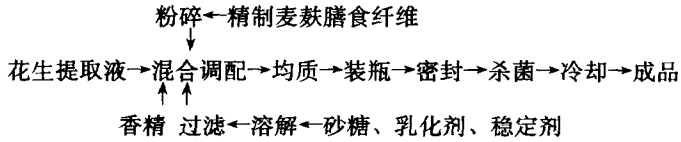
（2）浸泡去皮到杀菌工序同配方 4。

11. 麦麸纤维花生饮料

配方

花生	6%	麦麸膳食纤维	4%
蔗糖脂肪酸酯	0.05%	单脂肪酸甘油酯	0.1%
海藻酸钠	0.06%	琼脂	0.06%
砂糖	8%	香精	0.02%

工艺流程



产品特点

麸皮是面粉厂的主要加工副产品，麸皮中含有大量的膳食纤维，它能抑制大肠癌的发生，预防糖尿病、高血压等。本饮料以麸皮为原料提取膳食纤维，为麦麸的开发利用提供了一条新途径。

12. 玉米胚饮料

配方

玉米胚	7%	砂糖	10%
柠檬酸	0.08%	抗坏血酸	0.01%
黄原胶	0.2%	乙基麦芽酚	0.01%
复合乳化剂	0.25%		

工艺流程

按以上工艺生产的玉米胚饮料呈浅乳黄色，酸甜适口，口感细腻，带有玉米的清香味。组织均匀一致，不分层，无杂质。

13. 玉米爽饮料

配方

原料稀浆	50%	砂糖	0.1%
柠檬酸	0.1%	食盐	1%
琼脂	0.25%	蔗糖脂肪酸酯	0.1%

工艺流程

原料→选择去杂→清洗→浸泡→打浆→细磨→调配→预煮→均质→灌装→压盖→杀菌→冷却→成品

14. 甜玉米爽饮料

配方

甜玉米粒	12%	砂糖	8%
增稠剂	0.1%	盐	0.04%

工艺流程

甜玉米→验收→刮粒→预煮→打浆→胶体磨→配料→均质→脱气→灌装→杀菌→冷却→成品

15. 脱脂玉米胚芽蛋白饮料

配方

脱脂玉米胚芽	3%	砂糖	8%
CMC	0.2%	黄原胶	0.1%
碳酸氢钠	0.1%	香兰素	0.01%

工艺流程

胚芽油
↑
玉米→提胚→玉米胚→烘干→CO_2 超临界提胚芽油→脱脂玉米胚芽→浸泡→磨浆→过滤→调配→过滤→均质→热灌装→杀菌→冷却→成品

16. 甜玉米饮料

配方

(1) 甜玉米饮料

甜玉米浆	150kg	砂糖	120kg
柠檬酸	0.7kg	精盐	0.3kg
甜玉米香精	0.4kg	乳化稳定剂	适量
加水至	1000L		

(2) 甜玉米乳饮料

甜玉米	100kg	砂糖	40kg
单脂肪酸甘油酯	1kg	全脂奶粉	5kg
柠檬酸钠	0.4kg	CMC—Na	1kg
香精	适量	加水至	1000L

17. 玉米乳酸菌饮料

配方

液化玉米浆	350kg	大豆粉	40kg
全脂乳粉	25kg	砂糖	120kg
发酵剂	30kg	CMC—Na	4kg
琼脂	1kg	加水至	1000L

18. 玉米茶

配方

玉米	5kg	决明子	0.8kg
怀菊	0.4kg	砂糖	7kg
甘草	0.1kg	盐	0.1kg
柠檬酸	0.05kg	味精	0.08kg
环己基氨基磺酸钠	0.04kg	香兰素	0.04kg
玉米香精	0.1kg	加水至	100kg

工艺流程

原料→称量→浸泡→沥水→焙烤→破碎→分次提汁→合并滤液→粗滤→配料→精滤→调香→灌装杀菌→冷却→成品

产品特点

金黄至棕黄色透明液体，具有玉米应有的滋味和独特的烤香味。

19. 南瓜子饮料

配方

南瓜子	5%	砂糖	8%

单脂肪酸甘油酯	0.2%	蔗糖脂肪酸酯	0.1%
琼脂	0.05%	聚磷酸盐	0.3%

工艺流程

同配方 8。

产品特点

乳白色，有浓郁的南瓜子香味和气味。

20. 南瓜籽饮料

配方

南瓜子仁	70kg	砂糖	60kg
复合乳化剂	2kg	蒸馏单脂肪酸甘油酯	1kg
琼脂	0.5kg	螯合剂	0.7kg
加水至	1000L		

21. 向日葵乳饮料

配方

向日葵籽仁	120kg	蜂蜜	35kg
砂糖	65kg	果胶	1kg
异抗坏血酸钠	18kg	酪蛋白	3.6kg
全脂奶粉	20kg	加水至	1000L

22. 葵花籽乳饮料

配方

葵花籽	4%	砂糖	6%
稳定剂	0.2%		

工艺流程

向日葵→脱皮→除酚→粉碎→均质→离心→葵花籽乳→调配→均质→杀菌→灌装→杀菌→成品

23. 螺旋藻蛋白乳

配方

干螺旋藻粉末	20kg	砂糖	70kg
三聚甘油酯	0.5kg	阿拉伯胶	1kg
黄芪胶	0.5kg	氢化油	10kg
复合磷酸盐	1kg	蔗糖脂肪酸酯	1kg
刺槐豆胶	1kg	吐温－60	1kg
加水至	1000L		

第七节 茶 饮 料

一、茶 汤 饮 料

1. 日本罐装茶饮料

工艺流程

处理水→煮沸→冷却→提取茶汁（pH6，60～80℃，2～4min）→过滤（250 目尼龙筛）→调和（L-抗坏血酸）→加热（90～95℃）→充填（充 N_2，O_2 含量＜0.2mL/100mL）→卷封→杀菌（121℃，

3—13min）→冷却→成品

2. 茶抽出液

工艺流程

渣↑

去离子水→茶叶→抽出→过滤→冷却→离心分离→调和

3. PET 瓶茶

工艺流程

杀菌的 PET 瓶↓　杀菌的盖↓

茶抽出液→过滤→加热→高温瞬时杀菌→冷却→无菌充填→封盖→冷却→贴标→检验→装瓶→成品

4. 乌龙茶饮料

工艺流程

茶叶→粉碎→加热水浸提→加酸→一级过滤→冷却→加 Na_2SO_3→二级过滤→调 pH 为 7→三级过滤→灭菌→灌装→成品

二、果汁茶饮料

1. 果蔬奶茶（一）

配方

蔬菜汁	35%～40%	茶汁	35%～40%
果汁	2%～3%	牛奶	2%～3%
砂糖	8%～10%	琼脂	1%～2%
水	7%～11%	乳化剂	0.2%～0.25%
酸味剂	适量	香精	适量

工艺流程

有机酸、糖↓

果汁、茶汁┐

→复合调配→均质→脱气→杀菌→灌装→封口→检验贴标→成品

菜汁、牛奶┘

蜂蜜、乳化剂↑

2. 果蔬奶茶（二）

配方（按 100kg 成品计）

浓缩苹果汁	3kg	食盐	200g
芹菜汁	15kg	茶汁	15kg
脱脂奶粉	2.5kg	砂糖	7kg
单脂肪酸甘油酯	0.4kg	三聚磷酸钠	100g
琼脂	0.5kg	柠檬酸、抗坏血酸及香精	适量

工艺流程

脱脂奶粉→溶化┐

单脂肪酸甘油酯→热溶┤　溶解←琼脂

苹果汁、芹菜汁、茶汁┤　过滤←溶解←柠檬酸

砂糖→热溶→过滤┘

→复合配制→过滤→均质→真空脱气→灌装→封盖→杀菌→冷却→检验

→成品

3. 冬瓜茶

配方

冬瓜原汁	85kg	红茶末	0.8kg
果葡糖浆(72°Bx,果糖 42%)	80kg	柠檬酸	0.25kg
柠檬酸钠	60g	山梨酸钾	0.2kg
冬瓜茶香精	0.8kg	加水至	1000L

4. 冬瓜薏米茶

配方

冬瓜原汁	50kg	薏苡仁	22.5kg
红茶末	0.2kg	CMC—Na	0.6kg
砂糖	45kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
加水至	1000L		

5. 红枣保健茶饮料

配方

茶汁	40%	枣汁	10%
砂糖	4%	葡萄糖	1%
抗坏血酸	0.2%	品质改良剂	0.02%
稳定剂	0.2%		

工艺流程

红枣→清洗→预煮→打浆→浸提→取汁
茶叶→萃取→去渣→冷却→过滤→滤液调配
→均质→脱气→灌装→杀菌→冷却→成品

操作要点

(1) 茶汁浸取。茶：水=1：20，浸提温度 60℃，15～20min，萃取选用软水。

(2) 枣汁制备。红枣经打浆后，于 70～80℃条件下浸提 12h。

(3) 均质。压力为 35MPa，料液温度控制在 70～75℃，二次均质。

6. 果蔬茶汁

配方

茶汁	25%	柠檬汁	2%
甜橙汁	3%	胡萝卜汁	15%

工艺流程

茶汁、果蔬汁、辅料→调配→均质→灌装→灭菌→检验→成品

产品特点

该饮料以纯天然的果品、蔬菜、茶叶为原料，配制出营养丰富，口感清新，风味独特的天然保健饮品。

三、果味茶饮料

1. 红茶饮料 (一)

配方

红茶	1.25kg	砂糖	20kg

β-环状糊精	0.25kg	红茶香精	适量
加水至	1000L		

2. 红茶饮料（二）

配方

红茶末抽提液（红茶末：水=1：15）	100kg	砂糖	30kg
		环己基氨基磺酸钠	2.8kg
山梨酸钾	0.5kg	柠檬酸钠	1kg
三聚磷酸钾	0.2kg	加水至	1000L

3. 红茶饮料（三）

配方

红茶	3%	β-环状糊精	0.05%
抗坏血酸	0.04%	砂糖	2%

工艺流程

（1）茶汤原液的制备

水→净化处理→煮沸→冷却至浸提温度→祁门红茶→浸提→加入适量果汁→过滤→茶汤→原液

（2）茶水调制

去离子水→煮沸→冷却→调配→灌装→灭菌→速冷至常温→成品→低温贮存

4. 红茶饮料（四）

配方

砂糖	3%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%
抗坏血酸	0.05%	柠檬酸	0.05%
红茶香味料	0.05%	茶水比	0.33%

5. 红茶饮料（五）

配方

砂糖	3%	抗坏血酸	0.05%
红茶香味料	0.05%	茶水比	0.44%

6. 红茶饮料（六）

配方

砂糖	3%	抗坏血酸	0.05%
柠檬酸	0.05%	红茶香味料	0.05%
茶水比	0.44%		

7. 红茶饮料（七）

配方

砂糖	3%	抗坏血酸	0.01%
柠檬酸	0.1%	红茶香味料	0.05%
茶水比	1%		

8. 柠檬红茶

配方

茶粉	0.3%（红茶）	砂糖	10%
柠檬酸	0.14%	抗坏血酸	0.05%

白柠檬香精	0.02%～0.04%

工艺流程

茶粉→混合调配→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

9. 柠檬茶

配方

红茶茶粉	0.2%	砂糖	9%
环己基氨基磺酸钠	0.02%	柠檬酸	0.12%
抗坏血酸	0.03%	白柠檬香精	0.02%

工艺流程

同配方 4。

10. 绿茶饮料（一）

配方

用含有 0.4g$CaCO_3$ 的 1L 热水（80℃）提取 35g 绿茶，时间 2min，使提取液在室温下冷却，用异抗坏血酸调至 pH6.0，然后杀菌、装瓶。

11. 绿茶饮料（二）

配方

绿茶	4%	抗坏血酸	0.05%
β-环状糊精	0.04%	砂糖	3%

工艺流程

茶汁→处理→浸汤→过滤→调配→灭菌→灌装→压盖→检验→贴标→装箱→入库

12. 绿茶饮料（三）

配方

绿茶茶粉	0.3%	砂糖	3%
抗坏血酸	0.05%	绿茶香精	0.04%
茉莉花	0.05%		

工艺流程

茶粉→调配→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

↑

砂糖等辅料

13. 绿茶饮料（四）

配方

绿茶茶粉	0.25%	贡菊	0.05%
砂糖	2%	环己基氨基磺酸钠	0.06%
抗坏血酸	0.02%	绿茶香精	0.02%

工艺流程

同配方 12。

14. 绿茶饮料（五）

配方

绿茶茶粉	0.25%	茉莉花	0.05%
砂糖	2%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
异抗坏血酸钠	0.02%	绿茶香精	0.02%

15. 绿茶饮料（六）

配方

绿茶茶粉	0.2%	砂糖	2%
异抗坏血酸钠	0.02%	茉莉香精	0.01%
绿茶香精	0.02%	环己基氨基磺酸钠	0.02%

工艺流程

同配方 12。

16. 绿茶饮料（七）

配方

绿茶粉末	2.5g	砂糖	7.5g
山梨醇	7.5g	抗坏血酸钠	1g
水	100g		

17. 绿茶饮料（八）

配方

绿茶粉末	3g	砂糖	10g
山梨醇	8g	抗坏血酸钠	1.1g
聚磷酸盐	0.2g	水	100g

18. 冰茶饮料

配方

速溶茶	2.02kg	柠檬粉	1.78kg
无水柠檬酸	1.43kg	柠檬酸钠	0.71kg
氯化钠	0.71kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.45kg
苯甲酸钠	0.24kg	着色剂	30g
加水至	1000L		

19. 乌龙茶饮料（一）

配方

砂糖	3%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.05%
抗坏血酸	0.05%	柠檬酸	0.1%
乌龙茶香精	0.05%	茶水比	1%

工艺流程

茶汁→浸提→粗滤→精滤→调制→超高温瞬时灭菌→无菌灌装→成品

20. 乌龙茶饮料（二）

配方

乌龙粉	0.3%	砂糖	2.5%
抗坏血酸	0.05%	$NaHCO_3$	0.02%
环己基氨基磺酸钠	0.01%	乌龙茶香精	0.02%

工艺流程

茶粉→调配→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

↑

砂糖等辅料

21. 乌龙茶饮料（三）

配方

茶粉	0.2%	砂糖	2%
异抗坏血酸钠	0.04%	$NaHCO_3$	0.02%
乌龙茶香精	0.016%		

工艺流程

同配方 20。

22. 乌龙茶饮料（四）

配方

乌龙茶	0.5kg	砂糖	65kg
柠檬酸	0.15kg	抗坏血酸	0.1kg
柠檬酸钠	0.1kg	山梨酸钾	0.25kg
加水至	1000L		

工艺流程

同配方 20。

23. 低糖乌龙茶（速溶茶粉）

配方

砂糖	3%	速溶乌龙茶粉	0.16%
乙基麦芽酚	25ppm	速溶红茶粉	0.04%
异抗坏血酸钠	0.03%	乌龙茶香精	0.04%
β-环状糊精	0.01%	复合磷酸盐	0.05%

工艺流程

同配方 20。

24. 冰红茶

配方

砂糖	8%	苯甲酸钠	0.02%
环己基氨基磺酸钠	0.04%	速溶红茶粉	0.2%
柠檬酸	0.14%	柠檬香精	0.03%
异抗坏血酸钠	0.02%	红茶香精	0.03%

25. 低糖绿茶（浓缩茶汁）

配方

砂糖	3%	绿茶汁	1.2%
乙基麦芽酚	20mg/kg	花茶汁	0.8%
异抗坏血酸钠	0.05%	绿茶香精	0.01%
薄荷香精	2.5mg/kg	花茶香精	0.01%
β-环状糊精	0.01%	复合磷酸盐	0.01%

26. 低糖绿茶（速溶茶粉）

配方

砂糖	3%	速溶绿茶粉	0.12%
乙基麦芽酚	20ppm	速溶花茶粉	0.08%

异抗坏血酸钠	0.05%	绿茶香精	0.01%
薄荷香精	2.5ppm	花茶香精	0.01%
β-环状糊精	0.01%	复合磷酸盐	0.05%

27. 绿茶末饮料（一）

配方

绿茶末	2.5g	砂糖	7.5g
山梨醇	7.5g	抗坏血酸钠	1g

操作要点

将上述各种物质加入盛器中加水使其总量达到100g，充分搅拌，混合均匀后，进行高温瞬时灭菌，即得到绿茶末饮料。

产品特点

这种饮料的pH为6.7，色绿、味香、装瓶后长期不变质。

28. 绿茶末饮料（二）

配方

绿茶末	3g	砂糖	10g
山梨醇	8g	抗坏血酸钠	1.1g
聚磷酸盐	0.2g		

操作要点

将上述各种原料混合一起盛入容器中，加入水使其总量达到100g，充分搅拌，混合均匀，进行高温瞬间灭菌，通入二氧化碳后，灭菌包装即成。

29. 绿茶末饮料（三）

配方

绿茶末	1g	砂糖	15g
抗坏血酸	1.3g	聚磷酸盐	0.2g
食盐	0.2g	栀子系绿色天然色素	1g

操作要点

将上述各种原料盛入容器中，加入水使其总量达100g，充分搅拌混合均匀后，进行瞬间灭菌包装即成。

四、其他茶饮料

1. 金银花茶

配方

金银花	4kg	龙井茶	1kg
砂糖	70kg	抗坏血酸	50g
乙基麦芽酚	4g	柠檬酸钠	0.5kg
加水至	1000L		

工艺流程

辅料

↓

金银花挥发性油分、龙井茶浸提液→调配→过滤→加热→灌装→杀菌→入库

产品特点

该饮料是以金银花和龙井茶为主要原料，根据相似者相容的配伍原理，蒸馏提取金银花的挥发性油等有效成分，再糅合龙井的“味”，制成一种透明黄绿，口感甘凉的消暑饮料。

2. 罗汉果茶

配方

干制罗汉果	0.2kg	山梨酸钾	0.1kg
果葡糖浆（果糖 42%）	80kg		
用柠檬酸调至 pH4.5			
绿茶（1∶20 提取液）	25kg	加水至	1000L

3. 菊花茶饮料

配方

杭菊浸提液	1%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(200 倍)	0.02%
抗坏血酸	0.05%	纯净水补足	100%

工艺流程

杭菊原料→浸水→澄清→过滤或离心分离→杭菊浸出液→调配→过滤→杀菌→热灌装→冷却→成品

注意事项

加热杀菌会使茶饮料的香气损失，同时产生不良气味，因此本工艺采用热灌装工艺，加热时间短，香气损失少，保留了茶饮料特有的清香。

4. 胖大海凉茶

配方

胖大海	0.5 份	甘草	0.06 份
茶叶	0.1 份	冰糖	7 份
柠檬酸（调 pH6）			

工艺流程

原料预处理→煎煮提汁→调配混合→精滤脱气→灌装封置→杀菌→冷却→成品

产品特点

胖大海凉茶是以胖大海为主料，配以甘草、绿茶等辅料精制而成的清凉保健饮料。它具有清热、润喉、解毒、利肺、清肠、通便之功效。

5. 甜茶饮料

配方

甜茶	1%	砂糖	2%
柠檬酸	0.02%	苯甲酸钠	0.01%

工艺流程

甜茶→预处理→提取→粗滤→澄清→过滤→调配→灌装→封口→杀菌→冷却→成品

产品特点

甜茶是蔷薇科悬钩子属多年生灌木，主产广西。味甜，长期以来一直当茶饮用，具有清热润肺、祛痰止咳等功效。

6. 可可乳茶饮料

配方

水	87.375%	脱脂奶粉	5.65%

砂糖	6%	可可粉	0.675%
纤维素稳定剂	0.3%		

操作要点

先将纤维素稳定剂溶解于水中，再按上述配方比加上其余各种原料，充分溶化，均质分装，用110℃的温度灭菌20min后即为成品。

7. 麦芽茶

配方

麦芽	3kg	党参	0.4kg
白术	0.5kg	绿茶	90g
冰糖	65kg	加水至	1000L

8. 绿茶、红枣、桂圆、枸杞子复合茶饮料

配方

绿茶	0.5%	红茶	1%
枸杞子	0.4%	桂圆	0.3%
砂糖	6%	抗坏血酸	0.05%

工艺流程

绿茶→浸提
红枣→清洗→浸提
桂圆→去壳→浸提 →粗滤→配料→脱气→精滤→瞬时杀菌→灌装→2次杀菌→成品
枸杞→清洗→浸提
砂糖→溶化

质量标准

可溶性固形物6.5%～7.5%，总酸0.1%～0.3%，茶多酚＞60mg/100mL 咖啡碱＞20mg/100mL。

注意事项

(1) 绿茶、红枣、桂圆、枸杞子分别采用浸提罐浸取。

(2) 调配用水必须经过水处理。

(3) 防止茶饮料混浊沉淀，浸提液中加适量的抗氧化剂及复合磷酸盐改良剂，控制复合茶饮料pH，采用0.25μm复合膜超滤，保证茶饮透明澄清。

9. 二花柠檬茶饮料

配方

茶汁	11.5%	菊花液	80%
金银花液	8.5%	砂糖	2%
柠檬酸	0.02%		

工艺流程

红茶汁、菊花液、金银花、柠檬汁、糖液→混合→精滤→灌装→杀菌→成品

操作要点

(1) 红茶汁浸提条件：红茶：水＝1：20；水温85℃，时间8min。

(2) 金银花、菊花液浸提条件：水量100mL，水温85℃，浸泡时间0.5h。

产品特点

二花柠檬茶饮料色泽亮红、透明、有红茶原味、菊花香气明显，无涩味。

10. 八宝茶饮料

配方（按1000kg产品计）

春尖茶	8.5kg	红枣	10.7kg
桂圆	13.5kg	枸杞	1.5kg
葡萄干	1.7kg	银耳	1kg
包核杏	1kg	砂糖	40kg

工艺流程

茶→烘焙→两次萃取→分离→茶汤
枣、桂圆等→煮沸→分离→浸汁
→混合→调配→精滤→杀菌→灌装→冷却→成品

产品特点

八宝茶饮料选用西北有名“八宝盖碗茶”为原料，经科学调配后，饮料茶体清亮，具有特有的茶香以及八宝茶的风味。

11. 仙草爽凉茶

配方

砂糖	9kg	仙草	1.2kg
布渣叶	0.1kg	菊花	0.1kg
金银花	0.1kg	甘草	0.1kg
夏枯草	0.1kg	蛋花	0.1kg
加水至	100kg		

工艺流程

仙草、菊花等原料挑选→清洗→85℃加热萃取25min→过滤→汁液合并→调配→精滤→85℃以上灌装→封口→杀菌→冷却→入库

产品特点

仙草又名凉粉草，系唇形科仙草属的一年生植物，仙草主要成分是仙草多糖，仙草具清热解暑、降血压、解毒等作用，是一种很有市场发展潜力的保健品原材料。目前市场上许多凉茶就是以仙草为主，采用浸提工艺生产的，如“王老吉凉茶”和“仙草凉茶”。

12. 绞股蓝速溶茶

配方

绞股蓝提取物干粉	20g	抗坏血酸	9g
砂糖	40g	赋香剂干粉	9g
氯化钠	7g	吸湿剂干粉	15g

工艺流程

原料→摘叶→清洗→沥水→切碎→湿润→抽提→过滤→浓缩→干燥→调配→混合→分装→检验→成品

13. 冷红茶

配方

红茶	50g	开水	70g
盐	少许		

操作要点

将茶叶放入干净锅内，注入开水，上火烧开 4～5min 后改用微火煮沸约 1h，滤去茶叶，在茶滤液中放入少许食盐后，装入瓷壶中。饮用前取茶卤 50g，冲入冰水，浓淡因人而异。

14. 薄荷茶

配方

绿茶	适量	方糖	1 块
薄荷汁	1～2 滴		

操作要点

将所有原料都放入茶杯中，用沸水冲泡即成。

产品特点

茶汁微绿、微甜，有薄荷香味，清凉消暑。

15. 淡盐茶

配方

绿茶叶	适量	盐开水	1 杯

操作要点

将原料混合冲饮。

产品特点

盐开水的浓度为 0.2%，即一杯开水中加微量盐花。

16. 果汁冷茶

配方

茶叶	适量	方糖	适量
柠檬	1 个	葡萄汁	适量

操作要点

先将茶叶泡好，滤去茶叶，每杯茶汁中放入方糖 1～2 块。晾凉，放入冰箱冷冰。饮用时、每杯茶加二匙葡萄汁，再放些食用冰块和一薄片柠檬。

第八节 固 体 饮 料

一、果味型固体饮料

（一）果味饮料晶

1. 甜橙晶

配方

砂糖	50kg	液体葡萄糖	7.5kg
麦芽糊精	7.5kg	甜橙油	0.1kg
柠檬酸	1.1kg	胭脂红	适量
柠檬黄	适量		

2. 橘子晶（一）

配方

砂糖	50kg	液体葡萄糖	7.5kg

明胶	50g	橘子香精	0.5kg
柠檬酸	0.8kg	日落黄	适量

3. 橘子晶（二）

配方

砂糖	90kg	柠檬酸粉	7.3kg
果胶	0.7kg	磷酸三钙	0.4kg
抗坏血酸	0.5kg	角叉菜酸钠	0.4kg
橙色素	10g	橘子香精	0.1kg

4. 橘子晶（三）

配方

砂糖	60kg	阿拉伯树胶	0.32kg
明胶	0.36kg	柠檬酸	0.76kg
柠檬酸钠	90g	白糊精	6kg
钛白粉	0.14kg	橘子香精	0.36kg
胡萝卜素	0.12kg	苯甲酸钠	75g

5. 橘子晶（四）

配方

砂糖浆	12kg	砂糖粉	80kg
淀粉糖浆	2.5kg	澄浊液	350ml
柠檬酸	0.8kg	橘子香精	0.5kg
胭脂红	适量	糖精钠	20g

6. 橘子晶（五）

配方

砂糖	90kg	柠檬酸	1.2kg
橘子香精	1kg	明胶	0.1kg
液体葡萄糖（65°Bx）	15kg		

7. 柠檬晶（一）

配方

砂糖	90kg	柠檬酸	1.3kg
柠檬香精	1kg	明胶	0.3kg
转化糖浆	10kg	柠檬黄	0.15kg

8. 柠檬晶（二）

配方

砂糖	95kg	无水柠檬酸	6kg
柠檬酸钠	0.5kg	柠檬香精	0.7kg
柠檬黄	0.2kg	乳浊剂	0.9kg

9. 柠檬晶（三）

配方

砂糖	100kg	明胶	0.3kg
转化糖浆	10kg	柠檬香精	0.8kg
柠檬酸	1.2kg		

10. 鲜橙晶

配方

砂糖	92kg	无水柠檬酸	2.9kg
甜橙香精	1kg	磷酸三钙	0.24kg
乳浊剂	0.4kg	柠檬酸钠	0.5kg
抗坏血酸	0.04kg	胭脂红	0.2kg

11. 苹果晶（一）

配方

砂糖	96kg	苹果酸	2kg
羧甲基纤维素	0.5kg	焦糖色素	0.2kg
苹果香精	0.2kg	柠檬酸钠	0.34kg
黄色素	0.04kg		

12. 苹果晶（二）

配方

砂糖	100kg	苹果香精	1kg
苹果酸	1.2kg	明胶	0.1kg
黄色素	0.05kg		

13. 菠萝晶

配方

葡萄糖	100kg	柠檬酸钠	40g
柠檬酸粉	1.5kg	糖精钠	40g
菠萝香精	1kg	橙花醇	1kg
苹果酸	0.9kg	柠檬黄	2g
氯化钠	0.4kg	环烷酸钠	2kg

14. 乌梅晶

配方

砂糖	100kg	乌梅水	30kg
转化糖浆	6kg	柠檬酸	0.6kg
明胶	0.2kg		

15. 菊花晶（一）

配方

砂糖	100kg	转化糖浆	10kg
菊花水	30kg	明胶	0.3kg
柠檬黄	适量		

16. 菊花晶（二）

配方

砂糖	100kg	饱和糖浆	15kg
菊花浸膏	1kg	菊花香精	1kg
淀粉	2kg		

17. 荔枝晶（一）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	5kg
酒石酸	1.6kg	抗坏血酸	0.3kg
乳化剂	2.5kg	明胶	1.2kg
荔枝香精	1.2kg	着色剂	适量

18. 荔枝晶（二）

配方

砂糖	100kg	液体葡萄糖	15kg
明胶	0.5kg	柠檬酸	3kg
荔枝香精	1kg	乳浊剂	适量

19. 桂圆晶

配方

砂糖	100kg	液体葡萄糖	15kg
明胶	0.4kg	桂圆油香精	1kg
乳浊粉	适量	荔枝香精	0.2kg

20. 葡萄晶

配方

砂糖	100kg	细磷咸盐	60g
抗坏血酸	30g	40 号红色素	0.2kg
柠檬酸	3kg	1 号蓝色素	7g
葡萄香精	0.6kg		

21. 水蜜桃晶

配方

砂糖	100kg	液体葡萄糖	15kg
明胶	0.2kg	柠檬酸	1.2kg
水蜜桃香精	1kg	胭脂红	适量

22. 哈密瓜晶

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	1.3kg
哈密瓜香精	1kg	明胶	0.3kg
乳浊剂	适量		

工艺流程

果味晶的品种虽多，但基本工艺流程相同大致工艺流程如下：

原料处理→配料→混合→造粒→干燥→破碎→筛分→包装

操作要点

（1）原料处理　果味固体饮料的原料多是市场上购买的，为保证产品质量和卫生，购买时必须严格按质量标准，在配料前要加以适当处理，如砂糖要经粉碎机粉碎成糖粉；明胶等增稠剂要用水化开。总的要求是各种原料的含水量要尽量小。

（2）配料　配料是决定饮料风味的关键，对其品种、数量以及添加的顺序都应认真考

虑，并进行必要的试验，以期得到最佳的工艺参数和配方。配料的基本程序是这样的：取一配料桶，先倒入糖粉，再倒入增稠剂溶液及少量水，然后加入其他配料，如有机酸、维生素、氨基酸、色素、香精等。

（3）混合 将配料后的物料移入混合机进行充分搅拌，使其均匀混合。混合机中常采用螺旋桨进行搅拌，其转速一般为20～30r/min。混合机中装料不要过多，一般为容器容积的60%～70%。

（4）造粒 将混合均匀的物料移入造粒机中进行造粒。造粒机的形式较多，主要有旋转式、圆筒式、摇摆式等。一般以摇摆式用得较多。制好的湿粒用10～12目筛网过筛。

（5）干燥 造粒后的晶粒含水量高，需进行干燥。常用的干燥方法有常压干燥、真空干燥、沸腾干燥等。常压干燥是将湿粒平摊于烘盘中，厚度为1.5～2cm，把烘盘送入烘房，温度为70～80℃；真空干燥是将湿粒置于真空干燥箱中，真空度为80～98kPa，使其加速干燥；沸腾干燥是利用电加热器做热源，通过鼓风机将空气加热到60～70℃，在强大热气流作用下，物料颗粒被气流吹起成悬浮态，粒子在气流中作上下、左右、前后运动，从而充分地进行热交换，使物料得以迅速干燥。对干燥总的要求是含水量在5%以内。

（6）破碎、筛分 干燥后的物料有时会发生板结，需再次进行破碎处理。破碎后用筛分机按晶粒大小分级，然后进行包装。

产品特点

果味饮料晶的品种随所添加的相应名称的色素、香精而变化，品种很多，但风味酷似。

（二）果味饮料粉

1. 橙味饮料粉

配方

精糖粉	91kg	甜橙香精	0.9kg
无水柠檬酸	2.9kg	磷酸三钙	0.25kg
乳浊剂	0.4kg	抗坏血酸	50g
柠檬酸钠	0.5kg	柠檬黄	60g

2. 山楂味饮料粉

配方

精糖粉	80kg	山楂香精	0.6kg
柠檬酸	1.1kg	胭脂红	适量
乳浊剂	0.6kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
亮蓝	适量		

3. 柠檬味饮料粉

配方

精糖粉	90kg	柠檬酸钠	0.45kg
无水柠檬酸	3.5kg	柠檬香精	0.7kg
乳浊剂	0.9kg	柠檬黄	120g

4. 葡萄味饮料粉

配方

精糖粉	96kg	精盐	60g
抗坏血酸	40g	无水柠檬酸	2.7kg
葡萄香精	0.6kg	蓝色素	7g
红色素	20g		

5. 橘味粉（一）

配方

精糖粉	95kg	羧甲基纤维素	400g
无水柠檬酸	1kg	柠檬酸钠	100g
苹果酸	1kg	抗坏血酸	40g
乳浊剂	150g	磷酸三钙	100g
红色素	100g	橘子香精	300g

6. 橘味粉（二）

配方

精糖粉	80kg	橘子香精	0.8kg
柠檬酸	1.3kg	日落黄	适量
液体葡萄糖	10kg	胭脂红	适量

7. 菠萝味饮料粉

配方

精糖粉	92kg	菠萝香精	1kg
柠檬酸	1.2kg	柠檬黄	0.2kg
乳浊剂	0.2kg		

8. 猕猴桃味饮料粉

配方

精糖粉	70kg	葡萄糖	20kg
柠檬酸	1.3kg	猕猴桃香精	0.8kg
乳浊剂	0.3kg	黄色素 5 号	10g

9. 苹果味饮料粉（一）

配方

精糖粉	95kg	苹果酸	3.4kg
柠檬酸钠	0.3kg	抗坏血酸	0.1kg
黄色素 5 号	5g	蓝色素 1 号	1g

10. 苹果味饮料粉（二）

配方

精糖粉	96kg	羧甲基纤维素	450g
苹果酸	2kg	焦糖	0.2kg
苹果香精	0.2kg	柠檬酸钠	0.4kg
黄色素	120g		

11. 香梨味饮料粉

配方

精糖粉	70kg	香梨香精	1kg
柠檬酸	0.6kg	乳浊剂	1kg
酒石酸	0.2kg	柠檬黄	0.1kg
抗坏血酸	0.4kg		

12. 芒果味饮料粉

配方

精糖粉	85kg	糖精钠	50g
柠檬酸	0.6kg	苹果酸	0.1kg
芒果香精	0.3kg	柠檬黄	适量

13. 蜜桃味饮料粉

配方

精糖粉	70kg	糖精钠	50g
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	柠檬酸	0.8kg
水蜜桃香精	0.5kg	着色剂	适量

14. 草莓味饮料粉

配方

砂糖	80kg	柠檬酸	0.62kg
苹果酸	0.2kg	柠檬酸钠	0.1kg
草莓香精	1kg	苋菜红	0.2kg

15. 薄荷橘香饮料粉

配方

砂糖	100kg	糖精钠	0.2kg
柠檬酸	1kg	橘子香精	0.6kg
薄荷脑	140g	柠檬黄	50g
亮蓝	15g		

16. 酸橙味饮料粉

配方

砂糖	80kg	酸橙香精	0.5kg
柠檬酸	1.5kg	柠檬黄	30g
柠檬香精	0.2kg		

17. 番石榴味饮料粉

配方

砂糖	92kg	番石榴香精	1kg
柠檬酸	0.6kg	乳浊剂	0.3kg
着色剂	适量		

18. 香蕉味饮料粉

配方

砂糖	75kg	香蕉香精	0.4kg

糖精钠	60g	柠檬酸	0.6kg
柠檬黄	适量	乳浊剂	0.2kg

19. 荔枝味饮料粉

配方

砂糖	90kg	荔枝香精	1.8kg
柠檬酸	1kg	乳浊剂	0.4kg
胭脂红	适量		

20. 椰奶味饮料粉

配方

砂糖	80kg	糖精钠	80g
柠檬酸	0.4kg	乳化椰奶香精	1kg
乳酸	0.1kg	乙基麦芽酚	1g

21. 桂圆味饮料粉

配方

砂糖	80kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	桂圆香精	0.8kg
苹果酸	0.2kg	乳浊剂	0.6kg

22. 哈密瓜味饮料粉

配方

砂糖	100kg	哈密瓜香精	0.9kg
环己基氨基磺酸钠	0.3kg	柠檬酸	1kg
乳浊剂	0.3kg	柠檬黄	20g

23. 樱桃味饮料粉

配方

砂糖	90kg	樱桃香精	0.7kg
糖精钠	120g	柠檬酸	0.6kg
紫草茸	60g		

24. 杨梅味饮料粉

配方

砂糖	80kg	杨梅香精	1kg
环己基氨基磺酸钠	0.4kg	柠檬酸	0.8kg
乳浊剂	0.3kg	着色剂	适量

25. 杏味饮料粉

配方

砂糖	90kg	甜杏香精	1kg
柠檬酸	1.2kg	乳浊剂	1kg
苹果酸	0.4kg	日落黄	适量

工艺流程

配料混合→过滤→浓缩→干燥→冷却→包装

操作要点

（1）配料混合 将各种原料，如甜味剂、酸味剂、色素、香精等按配方要求称量后，放入配料缸，并进行充分搅拌，使其溶解。如色素、香精为非水溶性的，则应用乙醇等对人体无害的溶剂加以溶解后再加入进去。

（2）过滤 混合料中免不了有些不能溶解的固体杂质，应用过滤机将杂质滤除。

（3）浓缩 混合料的含水量很高，可达70%～85%，若直接进行干燥，消耗能量很大，效率很低，因此，必须进行浓缩，将大部分水排除，而为了减少营养成分的损失，通常采用低温真空浓缩，真空度一般控制在80～93kPa，温度为40～60℃，使混合料中的可溶性固形物达60%～70%。

（4）干燥 固体饮料的生产与干燥工序关系密切，选择何种方式对产品的质量和数量均有很大关系。一般的干燥方法有喷雾干燥、真空干燥、辊式干燥、冷冻干燥等，而对于饮料粉的生产来说，喷雾干燥是最常用的干燥法。

喷雾干燥是利用机械的作用，将浓缩料液喷雾到热风中，雾化液滴直径为100～200μm，这些液滴与高温热空气（可达200～300℃）接触后，迅速进行热交换，水分几乎在瞬间蒸发，整个过程只需15～30s即可完成。

（5）冷却、包装 混合料经喷雾后即为成品，但其温度过高，须待其冷却，然后立即进行包装，以免吸潮影响质量。一般用塑料袋进行密封包装。

产品特点

用喷雾法生产的饮料粉，由于是由各种原料充分混合溶解后制成，因此混合均匀，易于冲调复原，且有各自独特的风味。

（三）用微胶囊技术生产橘子晶

配方

砂糖	90kg	白糊精	9kg
阿拉伯树胶	0.5kg	明胶	0.54kg
胡萝卜素	0.17kg	柠檬酸	1.2kg
橘子油香精	0.54kg	钛白粉	0.21kg
柠檬酸钠	0.14kg	着色剂	适量

工艺流程

原料处理→过滤→乳化→配料→混合→造粒→干燥→筛分→包装

操作要点

（1）原料处理 取一夹层锅，加少量水，再加入阿拉伯树胶、钛白粉、白糊精，拌匀后，打开蒸汽，迅速加热至100℃，并不断搅拌，待其均匀溶解后，停止加热，保温40～45min，当冷却至50～55℃时，加入橘子油香精，拌匀。

另取一夹层锅，将明胶和少量水加入，用蒸汽加热溶解，并加入色素溶液搅匀，然后将此溶液全部倒入另一夹层锅中，在不停地搅拌中加入柠檬酸、柠檬酸钠和其他添加剂，温度保持在45～50℃。

（2）过滤、乳化 将上述混合液进行过滤，以除去不溶性固体颗粒，过滤后的混合料进入胶体磨进行磨碎，使料液乳化。

（3）配料、混合 将乳化后的混合料倒入混合机内，加入经粉碎机粉碎成100目左右的糖粉及适量水，并开动搅拌器不断搅拌，使其均匀混合。混合料的含水量控制在

10%～12%。

（4）造粒、干燥　将混合料倒入造粒机中，进行造粒成型，所得的湿粒用沸腾法进行干燥，时间控制在15～20min，含水量不应超过4%。

（5）筛分、包装　干燥后的产品经冷却至30～40℃时，经筛网筛去细粉，筛网规格可采用80～120目筛网，留下的便是颗粒状微形晶粒，随后立即进行密封包装。

产品特点

产品保护好，能使风味和营养长期稳定保存，在冷、热水中均能迅速溶解，冲溶后所得之饮料，色泽与新鲜果汁相似，并有浓郁的香味。

二、果蔬汁固体饮料

（一）果蔬汁饮料晶

1. 鲜橙晶

配方

浓缩鲜橙汁（70°Bx）	50kg	麦芽糊精	30kg
磷酸钙	0.25kg	柠檬酸	2kg
鲜橙香精	0.25kg	柠檬酸钠	0.25kg
胭脂红	适量		

2. 橘子晶（一）

配方

浓缩橘汁（52°Bx）	13kg	砂糖	86kg
柠檬酸	1.5kg	胭脂红	适量
橘子香精	0.2kg		

3. 橘子晶（二）

配方

浓缩橘汁（60°Bx）	20kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1.8kg	橘子香精	0.15kg
胭脂红	适量		

4. 橘子晶（三）

配方

浓缩橘汁（65°Bx）	40kg	砂糖	60kg
柠檬酸	1.2kg	橘子香精	0.1kg
胭脂红	适量		

5. 柠檬晶（一）

配方

浓缩柠檬汁（60°Bx）	70kg	糊精	11kg
甜叶菊精	5.5kg	乳糖	5.5kg
谷氨酸钠	0.8kg		

6. 柠檬晶（二）

配方

浓缩柠檬汁（65°Bx）	50kg	砂糖	60kg

柠檬香精	0.3kg	糊精	2kg
柠檬黄	适量		

7. 山楂晶（一）

配方

浓缩山楂汁（30°Bx）	20kg	砂糖	72kg
柠檬酸	0.6kg	山楂粉	5.5kg
糊精粉	7kg	着色剂	适量

8. 山楂晶（二）

配方

浓缩山楂汁（40°Bx）	15kg	砂糖	70kg
糊精	6kg	柠檬酸	0.5kg
着色剂	适量		

9. 橘子山楂晶（一）

配方

浓缩橘汁（52°Bx）	10kg	砂糖	80kg
浓缩山楂汁（30°Bx）	10kg	柠檬酸	1.5kg
香精	适量	着色剂	适量

10. 橘子山楂晶（二）

配方

浓缩橘汁（60°Bx）	8kg	砂糖	82kg
浓缩山楂汁（40°Bx）	8kg	柠檬酸	1.2kg
糊精	6kg	香精	适量
着色剂	适量		

11. 菠萝晶（一）

配方

浓缩菠萝汁（55°Bx）	15kg	砂糖	85kg
柠檬酸	0.5kg	柠檬黄	适量
菠萝香精	0.2kg		

12. 菠萝晶（二）

配方

浓缩菠萝汁（50°Bx）	20kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.6kg	菠萝香精	0.2kg
糊精	5kg	着色剂	适量

13. 沙棘晶

配方

浓缩沙棘汁（40°Bx）	20kg	砂糖	80kg
羧甲基纤维素	0.6kg	柠檬酸	0.5kg
着色剂	适量	香精	适量

14. 红枣晶

配方

浓缩红枣汁（60°Bx）	10kg	砂糖	76kg
糊精	12kg	枣色素	0.8kg
柠檬酸	1kg	枣香精	适量

15. 苹果晶

配方

浓缩苹果汁（60°Bx）	20kg	砂糖	70kg
糊精	5kg	苹果香精	适量
苹果酸	0.6kg		

16. 葡萄晶

配方

浓缩葡萄汁（50°Bx）	15kg	砂糖	52kg
酒石酸	0.3kg	葡萄香精	0.5kg
玫瑰红	适量		

17. 杨梅晶

配方

浓缩杨梅汁（52°Bx）	18kg	砂糖	54kg
柠檬酸	1kg	杨梅香精	0.4kg
玫瑰红	适量		

18. 樱桃晶

配方

浓缩樱桃汁（45°Bx）	15kg	砂糖	60kg
柠檬酸	0.8kg	樱桃香精	0.3kg
糊精	5kg		

19. 荔枝晶

配方

浓缩荔枝汁（50°Bx）	15kg	砂糖	80kg
柠檬酸	2kg	荔枝香精	0.2kg
糊精	1kg	明胶	0.5kg

20. 桂圆晶

配方

浓缩桂圆汁（45°Bx）	12kg	砂糖	80kg
明胶	0.4kg	桂圆油香精	0.6kg
柠檬酸	0.4kg		

21. 哈密瓜晶

配方

浓缩哈密瓜汁（48°Bx）	20kg	砂糖	82kg
哈密瓜香精	0.5kg	糊精	3kg
柠檬酸	0.8kg		

22. 草莓晶

配方

浓缩草莓汁（45°Bx）	18kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.2kg	糊精	4kg
香草香精	0.3kg		

23. 杏晶

配方

浓缩杏汁（30°Bx）	20kg	砂糖	75kg
柠檬酸	0.2kg	糊精	5kg
胭脂红	适量	香精	0.2kg

24. 芒果晶

配方

浓缩芒果汁（35°Bx）	20kg	砂糖	60kg
柠檬酸	0.5kg	橙色素	适量
明胶	0.5kg	果葡糖浆	20kg
香精	适量		

25. 番石榴晶

配方

浓缩番石榴汁（40°Bx）	15kg	柠檬酸	0.4kg
蜂蜜	10kg	砂糖	70kg
番石榴香精	0.2kg	糊精	3kg
着色剂	适量		

26. 刺梨晶

配方

浓缩刺梨汁（30°Bx）	20kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.4kg	糊精	4kg
香精	适量	着色剂	适量

27. 无花果晶

配方

浓缩无花果汁（30°Bx）	30kg	砂糖	65kg
柠檬酸	0.8kg	柠檬酸钠	0.6kg
柠檬黄	适量	抗坏血酸	0.5kg
糊精	3kg		

28. 苹果樱桃晶

配方

浓缩苹果汁（30°Bx）	15kg	砂糖	75kg
浓缩樱桃汁（30°Bx）	15kg	葡萄香精	0.8kg
柠檬酸	0.6kg	糊精	4kg

29. 杨梅李晶

配方

浓缩杨梅汁（35°Bx）	12kg	砂糖	65kg
浓缩李汁（35°Bx）	12kg	蜂蜜	10kg
柠檬酸	0.8kg	糊精	3kg

杨梅香精	0.3kg		

30. 橘椰晶

配方

浓缩橘汁（40°Bx）	20kg	浓缩椰汁（40°Bx）	10kg
砂糖	70kg	柠檬酸	0.8kg
果葡糖浆	10kg	糊精	4kg
椰子香精	适量	胭脂红	0.2kg

31. 菠萝椰晶

配方

浓缩菠萝汁（30°Bx）	15kg	柠檬酸	0.2kg
砂糖	65kg	浓缩椰汁（30°Bx）	15kg
糊精	5kg	菠萝香精	适量
椰子香精	适量		

32. 山楂梨晶

配方

浓缩山楂汁（30°Bx）	12kg	砂糖	80kg
浓缩梨汁（30°Bx）	10kg	柠檬酸	0.8kg
糊精	3kg	香精	适量

33. 菠萝芒果晶

配方

浓缩菠萝汁（35°Bx）	15kg	砂糖	70kg
浓缩芒果汁（35°Bx）	10kg	柠檬酸	1kg
糊精	4kg	香精	适量

34. 西番莲柚晶

配方

浓缩西番莲汁（40°Bx）	20kg	砂糖	70kg
浓缩柚汁（40°Bx）	20kg	柠檬酸	1.2kg
糊精	4.5kg	香精	适量
着色剂	适量		

35. 菠萝柠檬晶

配方

浓缩菠萝汁（35°Bx）	18kg	砂糖	7.5kg
浓缩柠檬汁（35°Bx）	15kg	柠檬酸	1kg
糊精	5kg	菠萝香精	0.8kg

36. 橙香晶

配方

浓缩橙汁（40°Bx）	15kg	砂糖	70kg
浓缩杏汁（30°Bx）	20kg	柠檬酸	1.2kg
糊精	4.5kg	鲜橙香精	1.1kg
着色剂	适量		

37. 苹果橙晶

配方

浓缩苹果汁（30°Bx）	18kg	砂糖	65kg
浓缩橙汁（35°Bx）	15kg	柠檬酸	0.8kg
糊精	4kg	鲜橙香精	1kg
着色剂	适量		

38. 菠萝苯黄晶

配方

浓缩菠萝汁（50°Bx）	15kg	砂糖	60kg
浓缩苯黄汁（45°Bx）	15kg	柠檬酸	1kg
蜂蜜	10kg	糊精	5kg
菠萝香精	1.2kg	着色剂	适量

39. 杨梅李晶

配方

浓缩杨梅汁（40°Bx）	15kg	砂糖	70kg
浓缩李汁（35°Bx）	18kg	柠檬酸	1.2kg
糊精	4kg	香精	0.8kg
着色剂	适量		

40. 苹果橙晶

配方

浓缩苹果汁（30°Bx）	20kg	砂糖	70kg
浓缩橙汁（30°Bx）	16kg	柠檬酸	1.2kg
糊精	5kg	橙香精	0.8kg
着色剂	适量		

41. 复合梅晶

配方

浓缩杨梅汁（30°Bx）	20kg	砂糖	80kg
浓缩乌梅汁（30°Bx）	10kg	柠檬酸	1.2kg
浓缩草莓汁（30°Bx）	10kg	糊精	6kg
香草香精	0.6kg	着色剂	适量

42. 菠萝橘子芒果晶

配方

浓缩菠萝汁（35°Bx）	15kg	砂糖	80kg
浓缩橘汁（30°Bx）	10kg	柠檬酸	1.3kg
浓缩芒果汁（30°Bx）	10kg	糊精	5kg
菠萝香精	0.5kg	橘子香精	0.5kg
着色剂	适量		

工艺流程

此类固体饮料品种虽多，但基本工艺流程却是相同，大致工艺流程如下：

原料处理→配料→混合→造粒→干燥→筛分→包装

操作要点

（1）原料处理　此类固体饮料所需原料品种较少，也较单纯。对砂糖，应将其用粉碎机粉碎，过 100 目筛；而糊精、明胶等需加少量水化成溶液备用等。

（2）配料、混合　按配方要求进行投料，然后用混合机进行混合，要求尽量均匀，总含水量控制在10%～15%。

（3）造粒　将混合均匀的物料送入造粒机，使之成颗粒状，并通过6～8 目筛。

（4）干燥　成型后的湿粒应尽快进行干燥，常用的干燥设备有蒸汽干燥、远红外干燥、沸腾干燥等。

（5）筛分　经干燥后的湿粒可能发生粘结、结块现象，使颗粒大小发生变化，因此需要使其通过6～8 目筛网进行筛分，以除去较大颗粒。若半成品中粉末过多，亦要另用筛网除去。

（6）包装　对筛分后的产品，应进行各种有关参数的检验，合格后方可进行包装。包装前，应将产品晾凉至室温，否则容易回潮。包装时务必严密、不漏气，以免吸潮。

产品特点

果蔬汁型固体饮料的色、香、味主要是由所添加的果蔬汁的风味所体现的，各种配料也是为强化这种特点而添加的。因此，这类固体饮料的主要特点是体现与该饮料名称相符合的天然风味。

（二）南瓜饮料粉

配方

南瓜粉	40kg	砂糖	30kg
柠檬酸	1kg	葡萄糖	20kg
羧甲基纤维素钠	1kg		

工艺流程

选料→预处理→干燥→粉碎→筛分→混合→包装

操作要点

（1）选料　选择九成熟以上，但不过熟，花皮黄熟的品种，剔除腐烂，黑斑、病虫害者。

（2）预处理　将南瓜洗净、削去表皮，切半去瓜瓤、去籽，再切成0.8～1.0cm 的南瓜片，然后将南瓜片依次放入沸水中，漂烫2～3min 左右捞出，沥干水分。

（3）干燥　将南瓜片摊入烘盘，送入烘房，于 70℃左右温度下烘干，要定期翻动、倒盘。干燥也可用真空干燥设备，质量会更好。

（4）粉碎、筛分　干燥后的南瓜片在稍冷后即可用粉碎机粉碎，然后过 120 目筛，筛除较大颗粒，即得到南瓜粉。

（5）混合　将砂糖、葡萄糖、柠檬酸、羧甲基纤维素均用粉碎机粉碎、过 100 目筛，再将所有原料入混合机混合均匀，即成南瓜饮料粉，随后进行包装。

产品特点

色泽金黄，甜酸适口，有南瓜风味。

（三）速溶核桃粉

配方

核桃仁	50kg	蜂蜜	10kg

砂糖	15kg

工艺流程

选料→去皮→磨浆→配料→均质→浓缩→干燥→包装

操作要点

(1) 选料 选择仁大、饱满、白净的当年核桃，剔除霉变、哈败、病虫害果，含油量应尽可能低些。

(2) 去皮 核桃仁的表皮带苦涩味，应将其除去，可将核桃仁置于5%的碳酸钠溶液中，煮沸2～4min，再用清水冲洗干净。

(3) 磨浆 取一砂轮磨，将核桃仁加10倍左右水进行磨浆，连续磨浆两次。

(4) 配料 将砂糖、蜂蜜等原料加入浆料，充分搅拌、溶解，混合均匀。

(5) 均质、浓缩 用高压均质机进行均质，然后进行真空浓缩，至含固形物达45%左右。

(6) 干燥、包装 用离心喷雾干燥设备干燥，待冷却后用真空包装或充氮包装。

产品特点

色泽淡黄，能速溶，具有核桃仁独特的清香。

(四) 乌梅晶

配方

砂糖	50kg	饴糖	3kg
乌梅	6kg	明胶	0.2kg
柠檬酸	0.3kg	着色剂	适量

工艺流程

原料处理→配料→造粒→干燥→筛分→包装

操作要点

(1) 原料处理 取一锅，将洗净的乌梅倒入，加水10L，煮沸1h左右，滤出梅汁，在剩下的乌梅渣中再注清水6L，继续加热熬煮0.5h，滤出梅汁，将两次梅汁合并后入夹层锅，在加热中将砂糖、饴糖加入，使其溶化，经过滤后再回到锅中，熬煮至116～118℃左右离火。

另将明胶以1∶3.5的比例加入水中，浸泡6～8h，后置于水浴中，加温溶化成胶液。

(2) 配料 取一搅拌桶，将熬好的乌梅糖浆倒入桶内，慢速搅拌，然后加入明胶溶液，明胶对砂糖有延缓结晶的作用，可使搅拌时间延长，达到把糖浆打白、打细的目的。继续搅打至糖浆返砂呈乳白色，然后加入柠檬酸和色素溶液，调匀。

(3) 造粒 当糖浆成软膏状时，可将糖膏通过绞肉机的小孔压成细条状，并在孔板前面装一个刮板，不断将细条刮割成短粒状。

(4) 干燥 将挤压出的短粒摊放于烘盘上，移入烘房，在40～45℃温度下烘制3～4h，至含水量小于4%时为止。

(5) 筛分、包装 将干燥后的颗粒用筛网筛分，将粉末筛去，然后进行包装。

产品特点

呈深褐色，略有光泽，甜酸适口，有一种特殊香味，无异味。

（五）胡萝卜饮料粉

1. 胡萝卜粉（一）

配方

胡萝卜浆料	60kg	砂糖	40kg
柠檬酸	0.4kg		

2. 胡萝卜粉（二）

配方

胡萝卜浆料	66kg	砂糖	33kg
柠檬酸	0.3kg	果胶粉	0.6kg

3. 胡萝卜粉（三）

配方

胡萝卜浆料	70kg	砂糖	27kg
柠檬酸	0.25kg	果胶粉	0.4kg
淀粉	2.5kg	香料	0.3kg

工艺流程

原料处理→{配料→干燥→冷却→粉碎→筛分→包装（一）
均质→浓缩→配料→干燥→冷却→包装（二）

操作要点

（1）原料处理　包括选料、去皮、软化、打浆等。应选用色泽鲜艳、新鲜肥大、皮薄肉厚、成熟适度的品种，剔除病虫害、霉烂、机械伤的原料，用清水充分洗净。并切除根顶端部。

胡萝卜的皮较粗糙，应当去掉，去皮方法很多，其中以化学去皮法较好。它是以高温氢氧化钠碱液浸泡胡萝卜，使其表层熟化而脱落。碱液浓度，温度和处理时间的长短，是决定去皮效果好坏的关键，通常碱液的含量为8%～12%，温度不低于 95℃，作用时间为1～3min，经碱处理的原料，要立即用流动清水冲洗，以洗掉表皮和残碱，并冷却物料，再用擦皮机或高压水去皮。

接着对原料进行软化处理，胡萝卜的软化方法主要有两种：即沸水软化法和蒸汽软化法。前者是将胡萝卜置于夹层锅中，加入原料重量0.75～1 倍的清水，并用柠檬酸调整 pH 为 5.5 左右，然后加热至沸，保温20～30min 即可软化。

蒸汽软化法是将原料置于夹层锅中，利用蒸汽的热力蒸煮作用，使胡萝卜软化，由于时间较短，可减少营养成分的损失。

胡萝卜软化后即可进行打浆，趁热进行打浆2～3 次，即可得到组织细腻的浆料。此浆料即是配方中所需的浆料。

在工艺（二）中，对其浆料还需进行均质和浓缩。均质用高压均质机，均质压力为9.8～12.7kPa，均质后的浆料再经真空浓缩至可溶性固形物达28%～30%。

（2）配料　取一搅拌式配料桶，将胡萝卜浆料和其他原料放入，开动搅拌器，边搅拌，边添加，将其混合均匀。

（3）干燥　有两种工艺可供选择。在工艺（一）中，配料后的混合料用滚筒干燥机进行干燥，在工艺（二）中，混合料是采用喷雾干燥，在喷雾干燥过程中，应注意喷雾塔出

口处热空气温度不要过高，以控制在75～80℃左右为佳。

（4）冷却、包装 干燥后的物料温度较高，需要将其冷却。在工艺（一）中，冷却后的物料需经粉碎机粉碎，过80～100目筛后，即可进行包装，在工艺（二）中，冷却后即可进行包装。

产品特点

色泽淡黄或黄色，营养丰富，易于冲调，有较高的保健疗效作用。既可作固体饮料饮用，又可作为其他食品的原料。

（六）风味柿粉

配方

砂糖	40kg	葡萄糖	10kg
酒石酸	1kg	香精	适量
涩柿液（单宁含量5%）	10L		

工艺流程

制涩柿液→过滤→配料→干燥→包装

操作要点

（1）制涩柿液 可选取小个的青柿子，经破碎机破碎后在室温下放置7d以上，待其自然发酵，发酵结束后进行过滤，其滤液即为涩柿液，单宁含量为4.5%～6%。

（2）配料 将砂糖、葡萄糖、酒石酸等原料加入涩柿液中，使其混合均匀。所加糖类除砂糖和葡萄糖外，还可加果糖、乳糖等。但从防潮和水溶性考虑，以葡萄糖较好。酸味剂中其他如柠檬酸、苹果酸、富马酸、葡萄糖酸等均可使用。

（3）干燥 干燥的方法很多，如喷雾干燥法、真空干燥法、加热干燥法等。但如果添加的糖类是砂糖和葡萄糖，则最好采用真空干燥法。

（4）喷香、包装 干燥后的产品如有结块，需进行粉碎，在喷香之后即可进行包装。

注意事项

（1）涩柿液可直接干燥成粉末，再将其与其他粉末状原料均匀混合在一起后即得饮料粉，此法水溶性较差。

（2）为使饮料风味更佳，可在配方中加入其他添加剂，如色素、香精、稳定剂等。

饮用时，取50g本品溶于1L水中，即成液体饮料，仅有少许涩味，风味非常独特，且有一定疗效。

产品特点

用青涩的柿子制得的风味柿粉，既风味独特，又利用了原本难以利用的原料。

（七）山楂晶

配方

山楂	30kg	砂糖	100kg
淀粉糖浆	2kg	阿拉伯树胶	30g
红色素	15g		

工艺流程

原料处理→配料→混合→造粒→干燥→筛分→包装

操作要点

（1）原料处理　选择新鲜、色泽鲜艳、肉质厚实、汁液多的果实，挑出虫蛀果、损伤果，洗净后控干。取一夹层锅，将山楂及 50L 清水放入，用旺火沸煮 30min，待冷却后滤取清汁。

另外，它也可以采用软化、浸泡法取汁，它是先把山楂软化，然后放入水中浸泡，使汁液渗出。其基本参数为：软化温度为80～95℃，时间20～30min，浸泡温度70～80℃。浸泡时间90～120min。然后滤取其汁。

接着将山楂汁进行浓缩，最好采用真空浓缩，浓缩至可溶性固形物达30%～35%左右。汁呈酱褐色的粘稠液。

另将阿拉伯树胶用适量温水浸泡，溶解成胶液备用。砂糖用粉碎机粉碎成 0.1mm 以下细度的糖粉，过 100 目筛。色素按常规配制成溶液。

（2）配料、混合　取一混合机，先将山楂浓缩液和淀粉浆放入，搅拌均匀，然后加入阿拉伯胶液，搅拌均匀，再加入砂糖粉搅拌均匀，随即加入色素水，再度拌匀即可。经搅拌混合的混合料，水分含量应控制在10%～15%。

（3）造粒　将混合料移至摇摆式造粒机，通过10～12 目筛，制成长条形湿粒。

（4）干燥　将制成的湿粒用沸腾干燥器或其他干燥设备干燥，干燥至含水量不大于 4%。

（5）筛分、包装　将干燥后的颗粒过筛，使结块、粘连之颗粒碎裂成小颗粒，随后即可进行包装。

产品特点

色泽棕红，酸甜适口，清香宜人，入水溶解性好，有山楂原果的风味。

（八）山楂粉

配方

砂糖	100kg	山楂	40kg

工艺流程

选料→洗涤→切分→硫处理→干燥→粉碎→加糖→包装

操作要点

（1）选料、洗涤　选用新鲜成熟、含糖量高，色泽深红的新鲜山楂，剔除病虫果、腐烂果及褐变果等不合格果。将鲜果投入含量为0.5%～1.5%的盐酸液中浸泡2～3min，再用清水漂洗干净。

（2）切分　用不锈钢刀切除果实两端的果柄和萼筒。然后将山楂横切成 0.5cm 厚的圆片，剥出果核。

（3）硫处理　将切好的果片放入 3%亚硫酸氢钠与 3%的盐酸混合液中，浸泡10～12min，取出沥干水分，可抑制酶活动，防止褐变，还能增加透气性，便于干燥。

（4）干燥　将果片装入烘盘，送入烘房，初温 80℃，10min 后，逐渐降温至 65℃，烘制 24h 左右，果片摊放的厚度应均匀一致，切忌堆致过厚，并要定期翻动。

（5）粉碎　将烘干的果片用 120 目筛孔的粉碎机进行粉碎，过筛后即成山楂粉。

（6）加糖、包装　将砂糖粉碎成砂糖粉，然后按 5 倍左右山楂粉的比例称量砂糖粉，用混合机均匀地混合在一起，即成山楂固体饮料。随后即可进行包装。

产品特点

色泽棕红，甜酸适中，入水易溶。

（九）疗效山楂粉

配方

山楂粉	20kg	胡萝卜粉	8kg
砂糖	50kg	麦精粉	15kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.5kg	藻酸丙二醇酯粉	0.5kg

工艺流程

原料处理→配料→混合→包装

操作要点

（1）原料处理　主要包括山楂和胡萝卜的处理。山楂应选用成熟、含糖量高、色泽深红的鲜果，剔除病果、虫蛀果、腐烂果，用清水洗净后沥干，然后将山楂压扁压碎。将压碎的山楂放入不锈钢锅中，用微火炒至六七成干，然后摊于烘盘中，送入烘房，在70℃温度下烘烤24～30h，移出冷却后入100目筛网的粉碎机粉碎成山楂粉备用。

选用完全成熟，颜色鲜艳的胡萝卜为原料，洗净切成厚0.5cm的圆片，在沸水中烫一下，捞出沥干后摊于烘盘中，入烘房，在70℃温度下烘烤24～30h，移出冷却后入100目筛网的粉碎机粉碎成胡萝卜粉备用。

对其他原料，如砂糖等，均应粉碎成粉末备用。

（2）配料、混合　将各种原料按配方要求称量后，置于混合机中，使之搅拌均匀，即成疗效山楂粉，随后即可进行包装。

产品特点

色泽暗红，呈粉末状，无结块。富含维生素、黄酮类化合物。具有保护心肌的作用，可降低心肌耗氧量，调节心肌功能，增加冠动脉流量，促进微动脉血液循环。对冠心病、高血脂症有一定疗效。

（十）用菠萝下脚料生产菠萝晶

配方

浓缩菠萝汁（50°Bx）	25kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.5kg	蜂蜜	3kg
菠萝香精	适量	柠檬黄	适量

工艺流程

原料→切碎→榨汁→澄清→浓缩→配料→混合→干燥→粉碎→包装

操作要点

（1）原料、切碎　凡是生产主导产品余下来的下脚料均可利用，将这些下脚料切碎、切细。

（2）榨汁　将切碎的下脚料入榨汁机榨汁，然后将榨渣加少量水，使之松散，再入榨汁机榨汁，合并两次果汁。

（3）澄清、浓缩　榨得的果汁中含有多量杂质，且较混浊，必须进行澄清处理。然后将澄清汁进行真空浓缩。至含固形物50%左右。

（4）配料、混合　按配方要求将各种原料加入混合机，充分搅拌均匀。

（5）干燥　将混合料摊入烘盘、入烘房进行干燥，温度为50～55℃，时间25～30min。

（6）粉碎、包装　将混合料入粉碎机粉碎成晶粒，然后进行定量密封包装。

产品特点

色泽浅黄，酸甜适口，促进消化，增加食欲。

（十一）猕猴桃晶

配方

浓缩猕猴桃汁	25kg	砂糖	100kg
糊精	10kg	柠檬酸	适量

工艺流程

原料处理→配料→混合→造粒→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　将砂糖入粉碎机粉碎成砂糖粉，过筛剔除大颗粒。

（2）配料、混合　将浓缩猕猴桃汁、砂糖粉、糊精按配方要求入混合机，搅拌均匀，为提高风味，可加入适量柠檬酸。

（3）造粒　配料后的混合料入造粒机造粒，它通过机械振动，使湿料成为圆形或圆柱形颗粒，并以10～12 目筛网筛分。如没有造粒机，可用手轻轻揉搓，再用孔径 2.5mm × 0.9mm 的金属筛过筛成粒。

（4）干燥　将湿粒平摊于烘盘中，厚约1.5～2cm，入烘房烘干，温度为60～65℃，时间2～3h，其间应翻动几次，使其受热均匀。

（5）包装　干燥的成品入装有紫外线杀菌灯的包装间，待其冷却后立即包装。

产品特点

色泽黄绿，有猕猴桃独特的甜酸味，风味宜人。

三、疗效保健型固体饮料

1. 银耳晶

配方

干银耳	5kg	麦芽糊精	15kg
砂糖	70kg	羧甲基纤维素	1.5kg
柠檬酸	0.4kg	抗坏血酸	0.4kg
黄原胶	0.1kg	苯甲酸钠	适量

工艺流程

原料处理→配料→造粒→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　选择无病虫害、无虫蛀、无变质的当年干银耳，加一倍温水泡发，然后剪掉耳根，洗净，撕成碎片。随后将银耳移入夹层锅中，加入 3 倍左右的水，调节到 pH 至 6.2 左右，煮沸 50～60min，随之过滤取汁，再在滤渣中放入 1.5 倍量、pH6.2 的清水，煮沸 30min，再过滤取汁，合并两次滤汁。将其进行真空浓缩，在真空度为 80kPa，温度为 45～55℃条件下，将滤汁浓缩到 25kg 左右。

黄原胶、羧甲基纤维素应先用少量温水化开备用。

（2）配料　取一混合机，开动搅拌器，先倒入固体原料，搅拌均匀后，再缓慢倒入银

耳浓缩汁、黄原胶液和羧甲基纤维素液，拌匀。

（3）造粒 将上述混合好的混合料放入摇摆式造粒机中造粒，制成湿料。

（4）干燥、包装 将湿料通过8～10目筛，装到不锈钢烘盘中，移入烘房中烘干，使产品含水量降至3%以下。稍冷后立即进行包装。

产品特点

色泽浅黄，味道甜美，营养丰富。

2. 速溶银耳晶

配方

干银耳	3kg	柠檬酸	0.3kg
砂糖	50kg	明胶	0.15kg
碳酸氢钠	15g	香精	0.5kg

工艺流程

原料处理→配料→冷却→造粒→干燥→筛分→包装

操作要点

（1）原料处理 取硕大、肥厚的当年银耳，在温水中泡发，然后取出剪根、洗净，移入夹层锅中，再加湿银耳3倍重量的水。大火煮沸30min，然后用文火熬煮1.5～2h，用纱布过滤，取其汁，再将此滤汁用文火浓缩至10L左右

另取一夹层锅、放砂糖10kg、水6L、柠檬酸30g，加热使其溶化，当温度达到175℃后，改用小火熬煮，温度保持在94～96℃之间，保温50～60min，然后停止加热，放入碳酸氢钠，搅匀成转化糖浆备用。

（2）配料 取一夹层锅，放入银耳浓缩液、转化糖浆及余下的砂糖，加热搅拌溶化，然后进行过滤，将滤液移入熬糖锅内熬煮。当熬煮温度达到116～118℃时，移出糖浆至混合机中，同时加入用温水浸泡溶解好的明胶溶液。开动搅拌器，搅拌到呈乳白色时，再加入柠檬酸和香精，直至搅拌均匀。

（3）冷却、造粒 待混合料逐渐冷却凝结成软膏状时，移至造粒机中造粒。

（4）干燥 刚制成的晶粒含水量在15%以上，因此必须将其送入烘房中，温度控制在40℃左右，含水量不超过4%。

（5）筛分、包装 干燥后的晶粒大小很不均匀，必须进行筛分，应用筛眼大小不同的筛子将晶粒分筛，除去粉末，然后粗细粒搭配，包装后即为成品。

产品特点

味道鲜美、营养丰富，具有补肾、润肺、生津、活血之效，且冲调性好。

3. 双花蜜宝

配方

砂糖	75kg	蜂蜜	12kg
干金银花	14 kg	苹果酸	1.2kg
干白菊花	14kg	全脂乳粉	8kg
柠檬酸	0.5kg	柠檬酸钠	0.5kg

工艺流程

原料处理→过滤→浓缩→配料→造粒→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　将金银花和白菊花加一倍水浸泡24h，然后捞入锅中，加7～8倍水煮沸1h左右。

（2）过滤　将煮沸水过滤取汁，另将花渣加4～5倍水重新煮沸0.5～1h，再过滤取汁，然后合并两次滤汁。

（3）浓缩　将滤汁入夹层锅中进行低温浓缩，先使温度上升至100℃后，关小蒸汽，在60～75℃下进行浓缩，恒温30～60min，浓缩至1mL滤汁中含1g固形物即可。

（4）配料　将砂糖粉碎成糖粉，与全脂乳粉混合均匀，然后加入浓缩花汁与蜂蜜混合液，再依次加入柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠等，将这些原料在卧式搅拌机内搅拌，混合料的水分控制在10%～15%左右。

（5）造粒　将混合料移入造粒机，用20～30目铜布筛，以140次/min左右的速度进行摇摆造粒。

（6）干燥　造粒后即可进行干燥，这里采用流化干燥法，让物粒在悬浮流动中受热风作用而干燥。干燥到产品含水量小于5%即可。

（7）冷却、包装　干燥后的物料温度较高，需将其冷却至室温后，才能进行包装。

产品特点

甜香可口，且具有清热解毒、益气补中、增强心脏功能、强身健体之功效。

4. 香菇晶

配方

干香菇	10kg	砂糖	70kg
葡萄糖	30kg	柠檬酸	0.2kg
明胶	0.3kg		

工艺流程

原料处理→配料→冷却→造粒→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　将干香菇用粉碎机粉碎，加入热水50L，浸泡2～3h，然后过滤取汁，将滤渣再用30～35L热水浸泡2～3h，过滤取汁，将两次滤汁合并，减压浓缩至20L左右。

将砂糖、葡萄糖、柠檬酸加水30L，加热溶化，在95～100℃时保温数分钟，制成糖浆。

将明胶与水按1∶1.4的比例浸泡、溶胀4～5h，制成明胶液备用。

（2）配料　将制成的香菇浓缩液、糖浆和明胶液一起入混合机，混合均匀。

（3）冷却、造粒　混合料经冷却后，成为稠膏状物后，移入造粒机造粒。

（4）干燥　将造粒物料移入烘盘，送入烘房，在温度为40～50℃时烘烤4～6h，至含水量小于5%时为止。

（5）筛分、包装　将物料移出烘房，稍冷后用筛分机过筛，然后即可进行包装。

产品特点

味道鲜美可口，有浓郁的香菇香味、兼有健身强体之功效。

5. 酸枣晶

配方

酸枣肉	60kg	砂糖	40kg
明胶	0.5kg		

工艺流程

原料处理→配料→造粒→干燥→筛分→包装

操作要点

(1) 原料处理 取成熟、无病虫害的酸枣，用清水洗净，再加入8倍酸枣肉重量的100℃沸水，边浸泡、边搅拌，经8～10h后进行过滤，随后将滤液经过离心分离，取其分离液，再将分离液进行真空浓缩，当母液浓缩到42°Bx左右时，停止蒸发，便得到酸枣浓缩液。

将砂糖用粉碎机粉碎，使成100目以下的细糖粉；明胶加1.4倍温水浸泡成明胶溶液。

(2) 配料 将酸枣浓缩液、细糖粉、明胶液按配方要求进入混合机，充分搅拌均匀，待半成品中无色点时即停止搅拌。

(3) 造粒 将混合料入摇摆式造粒机，经过8～10目筛，制成湿粒。

(4) 干燥 将成型后的颗粒送入红外线真空干燥机中去干燥，干燥室中的真空度为96kPa，温度为78℃左右。

(5) 筛分、包装 先使物料冷却到室温，再进行过筛，使之通过6目以上的筛孔，即为酸枣晶成品。随后即可进行包装。

产品特点

色泽浅黄，呈疏松的颗粒状，有酸枣原味。酸甜适口，健胃消食。

6. 银杏精

配方

白果	60kg	砂糖	30kg
糊精	1.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	10kg

工艺流程

选料→制白果浆→配料→均质→浓缩→干燥→粉碎→筛分→包装

操作要点

(1) 选料、去壳 选用成熟、粒大的新鲜白果，剔除损伤果、霉烂果、将硬壳去掉。

(2) 制白果浆 将白果仁入热碱液中漂烫4～5min，使其内衣脱离，再用水流将内衣冲掉。然后将白果仁入砂轮磨，经粗磨、细磨后，用离心分离机去除渣滓，制成白果浆。

(3) 配料 将砂糖加1倍水溶解。再加入糊精搅匀，过滤后取其清液，和天门冬酰苯丙氨酸甲酯一起加入白果浆中，搅拌均匀。

(4) 均质、浓缩 将混合料入高压均质机中均质，然后入真空浓缩机中浓缩，使固形物达83%～85%左右。此时的混合料已成膏状。

(5) 干燥 将膏状混合料入烘盘，再送进真空干燥设备，使含水量不超过4%。

(6) 粉碎 待混合料稍冷却后，即入粉碎机粉碎成颗粒状。

(7) 筛分、包装 经粉碎后的物料颗粒不一，需进行筛分，让其通过10～12目筛，

然后即可进行包装。

产品特点

色泽乳黄，溶于水成均匀乳状液，具有明显的白果香气，口感丰润，余味悠长。

7. 营养饮料片

配方

砂糖	80kg	全脂乳粉	20kg
柠檬酸	0.2kg	阿拉伯胶	1.2kg
维生素 B_1	0.1kg	维生素 B_2	50g
抗坏血酸	0.5kg	硬脂酸镁	适量
香精	适量		

工艺流程

原料处理→混合→造粒→干燥→破碎→混合→压片→包装

操作要点

（1）原料处理　将阿拉伯胶溶于水，制成20%的溶液，砂糖应先粉碎成粉，其他原料均应成松散的粉末状。

（2）混合　将糖粉、阿拉伯胶液、全脂乳粉、柠檬酸粉、维生素 B_1、维生素 B_2 等入造粒机中造粒。

（3）干燥、破碎　将湿粒平铺于烘盘中，入烘干机中烘干，温度为60～65℃，时间1.5～2h，然后取出，稍冷后入破碎机碎成晶粒。

（4）混合　将晶粒与维生素C、香精、硬脂酸镁混合在一起，硬脂酸镁的加入是为了防止晶粒粘附模具，并使制品表面光滑。将上述原料均匀混合在一起。

（5）压片　压片是用模具完成的，将混合料送入模具，模压成片。

（6）脱模、包装　将饮料片脱模后，即可用包装机进行包装。

产品特点

香甜可口，溶解性好，有较高营养价值，抗吸湿性好，不易吸湿潮解。

8. 速溶饮料片

配方

砂糖	70kg	柠檬酸	2.4kg
玉米糖浆	5kg	糊精	2.4kg
悬浊剂	0.3kg	羧甲基纤维素	0.3kg
果味香精	0.5kg	磷酸三钙	0.4kg
胭脂红	50kg	抗坏血酸	50g

工艺流程

原料处理→配料→混合→成型→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　对粒度较大的固体原料，如砂糖、柠檬酸等均应用粉碎机粉碎成粉末，而对增稠剂，如糊精、羧甲基纤维素等应加少量水化成溶液备用。

（2）配料、混合　取一混合机，将砂糖、柠檬酸和胭脂红放入，搅拌混合；再将玉米糖浆加热到80～84℃，倒入混合机中，搅拌混合5min，然后将糊精、悬浊剂、羧甲基纤维素、维生素C、磷酸三钙、香精等加入混合机中，充分混合均匀，成一种湿料。

(3) 成型 成型是由事先准备的模具进行的，将湿料放入模具中，使其成为预定的形状。

(4) 干燥、脱模后，将饮料片送入烘房，在50～55℃温度下干燥25～30min。

(5) 冷却、包装 待饮料片冷却后，可在其上喷洒少量香精，随即投入包装。

产品特点

稳定性高，溶解快，风味好。

9. 茶藻健康饮料粉

配方1

绿茶	20kg	螺旋藻	20kg

配方2

绿茶	20kg	螺旋藻	10kg

工艺流程

原料处理→混合→精粉碎→包装

操作要点

(1) 原料处理 将绿茶和螺旋藻分别入粉碎机进行粗碎，并过50目筛孔。

(2) 混合 取一混合机，将经粗粉碎的绿茶和螺旋藻混合20～30min。

(3) 精粉碎、包装 将混合料用粉碎机进行精粉碎，并过150目筛，随即按1g/包进行包装。

产品特点

营养较平衡，溶于水显绿色，起泡性非常好。

10. 速溶香菇冲剂

配方

碎低档香菇	10kg	糊精	20kg
精盐	7kg	复合鲜味剂	2kg
柠檬酸	适量		

工艺流程

原料处理→过滤→浓缩→干燥→配料→混合→包装

操作要点

(1) 原料处理 这里用的香菇原料，可用碎菇、菇柄、菇丁等低档菇。将这些原料先晒干，然后用粉碎机将干菇粉碎成绿豆大小粒状，再将干菇、糊精、水的比例，按1∶12∶15加入桶中，在加入之前，糊精应先放入水中，加热至70～80℃，使糊精完全溶解成溶液。然后待溶液温度降至40℃以下时，放入破碎的干菇粒，浸泡12～16h，其间要搅拌几次，以促进溶出。

(2) 过滤、浓缩 待干菇中的有效物质溶出后，将此混合液入过滤机，取其清液，然后将此混合液用真空浓缩至固形物为50%～60%左右。

(3) 干燥 将浓缩液进行喷雾干燥，浓缩液在50～60℃温度下进行喷雾。

(4) 配料、混合、包装 先配制复合鲜味剂，它以谷氨酸钠、肌苷酸、鸟苷酸之比为95∶2.5∶2.5的比例配制。然后再按粉剂、精盐、复合鲜味剂之比为30∶7∶2的比例进行干式混合。应尽量搅拌均匀。然后即应立刻进行包装，因香菇粉极易回潮。

产品特点

有独特的鲜味，既可作饮料饮用、也可作香菇快餐汤料。

11. 麦薏豆速溶粉

配方

发芽黑麦粉	10kg	发芽薏米粉	10kg
发芽大豆粉	25kg	砂糖	25kg
蜂蜜	4kg	全脂乳粉	3kg
决明子粉	5kg		

工艺流程

原料处理→混合→熬煮→分离→浓缩→配料→浸提→浓缩→干燥→包装

操作要点

(1) 原料处理　主要包括黑麦、薏米、大豆、决明子的处理。将黑麦加适量水浸泡1～2d，定时翻动，使之发芽，待芽长3mm后，移出至烘房中，用170～180℃的温度烘制8h，再进行粉碎，制成黑麦粉。另将薏米加水浸泡2d，捞出任其发芽，待芽长1mm后，移至烘房中，用170～180℃的温度烘制8h，再经粉碎，制成薏米粉。

将大豆浸泡1d，在20～25℃的温度中放置3d，其中洒水5～6次，当芽长2mm后，用250～300℃的温度烘制3h，经粉碎后制成大豆粉。另将决明子（籽）在200～250℃的温度下烘制1h，再经粉碎制成决明子粉。

(2) 混合、熬煮　按配方要求，将黑麦粉、薏米粉、大豆粉和决明子粉加水500L，搅拌均匀后加热熬煮24h。

(3) 分离、浓缩　将料液用过滤机进行液固分离，再将液料在45～60℃条件下浓缩至200L左右。

(4) 配料　将砂糖、全脂乳粉、蜂蜜和200L水加入到浓缩液中，在加温搅拌中使其充分溶解混合。

(5) 浸提、浓缩　将混合液经过滤，取其汁液，然后将汁液浓缩至200L左右。

(6) 干燥、包装　将浓缩液入喷雾塔进行喷雾干燥，待冷却后即可进行密封包装。

产品特点

色泽棕黑，营养完全，其风味和口感基本与速溶咖啡相似，深受欢迎。

12. 果王补血晶

配方

猕猴桃	100kg	胡萝卜	50kg
砂糖	50kg	蜂蜜	30kg
抗坏血酸	1.2kg	硫酸亚铁	90g
甘氨酸	40g	柠檬酸	适量

工艺流程

原料处理→配料→混合→浓缩→造粒→干燥→包装

操作要点

(1) 原料处理　生产果王补血晶的主要原料有猕猴桃和胡萝卜。应选择充分成熟、色泽鲜艳、汁多体肥的果实，要求新鲜、无霉变、病虫害，然后将其洗净、沥干。取汁。

先取猕猴桃汁，将100kg猕猴桃加少量水打浆，然后将浆汁迅速加热到77～80℃，

保温 5min 左右，再用榨汁机进行压榨，其果渣再加水 100kg，将果渣搅散，使汁液充分渗出，进行第二次压榨，将两次汁液合并一起进行过滤和澄清。然后加入蜂蜜 30kg、砂糖 50kg，甘氨酸 5g，搅拌均匀后进行浓缩，至汁液中含固形物达 60%即可。

另将胡萝卜取汁，将胡萝卜 50kg 加水 50kg 一起加热至 85℃左右，保温 15～20min，然后用压榨机取汁，榨后的果渣再加水 50kg 搅散、浸泡 0.5h，并不断搅拌，随后榨汁，将两次榨得的汁液合并，再经过滤、澄清，取其清液。

（2）配料、混合 取一混合机，将上面所得的猕猴桃汁和胡萝卜汁倒入，并充分搅拌使其混合均匀，然后加入甘氨酸 35g、维生素 C1.2kg、硫酸亚铁 90g，拌匀后再用柠檬酸来调整 pH 为 2～3 左右，再搅拌均匀。

（3）浓缩 混合料调配好后即进行浓缩，由于混合料中含有很多热敏性物质，如维生素 C、有机酸、氨基酸等，因此宜采用真空浓缩，真空度为 87～93kPa，浓缩至固形物达 82%～85%左右。

（4）造粒 在浓缩汁中添加适量糊精，使固形物达 88%～90%，拌匀后由造粒机造粒，使湿粒通过 10 目筛网。

（5）干燥、包装 将湿粒置于 70℃左右热风干燥器干燥，使制品的含水量控制在 3%以内，然后用厚塑料袋密封包装。

产品特点

色泽浅黄、甜酸适中，含有猕猴桃和胡萝卜中的丰富营养，还添加了人体中所缺乏的铁，是一种强身健体的优良固体饮料。

13. 用梅卤生产梅精粉

配方

梅卤	90kg	砂糖	20kg
糖精钠	30kg	糊精	1.8kg
阿拉伯树胶	0.3kg	着色剂	适量
紫苏香精	20g		

工艺流程

梅卤→蒸馏→萃取→过滤→配料→干燥→混合→包装

操作要点

（1）蒸馏 将梅卤经真空蒸馏，就得到 57kg 蒸馏液和 31kg 不挥发的固形状残余物。

（2）萃取 用 60kg 含水量 10%的乙醇，对不挥发的固型残余物进行萃取，分两次进行，合并两次萃取液。

（3）过滤、分离 将萃取液过滤取液，将滤液通过真空蒸馏，将乙醇分离出去。就得到盐分含量 0.8%～1.2%的梅精浆。再将此梅精浆与第一次的蒸馏液混合在一起。

（4）配料 在混合液中，加入糊精、糖精钠、阿拉伯树胶等，加热混合均匀。

（5）干燥 将混合料经浓缩后，进行喷雾干燥，约可得到 6kg 左右的梅精粉。

（6）混合、包装 将砂糖用粉碎机粉碎成粉末，再与梅精粉、紫苏香精、色素混合在一起，就得美味可口的梅精粉了。

产品特点

甜酸适口，风味独特。且对净化血液、保持血压平衡、强化内脏器官均很有效。

14. 菊花茶

工艺流程

选料→晾晒→蒸制→晒制→包装

操作要点

(1) 选料　选择在立冬前后采集的，花瓣平直，花色洁白，80%的花蕊散开的菊花，剔除颜色不正，有病虫害的菊花，去除余梗和杂物等。

(2) 晾晒　将清理后的菊花放在通风凉爽处晾晒，切忌烈日曝晒或温度急剧变化，影响菊花质量。晾晒至菊花干瘪为止。

(3) 蒸制　将已晒瘪的菊花摊入蒸花盘，使花蕊向上或向下均匀排列，一般厚约3cm。然后叠放起来进行蒸制，蒸花火力要猛而均匀，蒸制4～5min即可。蒸制时间过长会使菊花熟过头反而成湿腐状态，而且不易晒干；而蒸制时间过短，又会出现生花，以致影响质量。

(4) 晒制、包装　蒸好的菊花摊于竹帘上曝晒3～4d。在没有干时不要翻动，以免脱瓣。晚上收起时也不能压。晒3d后翻面1次，再晒3～4d，总共晒1周左右。收起来任其自然回潮数天，再摊开晒1～2d。这时，花心已完全变硬，即可进行密封包装了。

产品特点

有菊花清香，是优良消暑饮料，可独自泡开水饮用，也可和茶叶泡在一起饮用，别有风味。

15. 柿叶茶

工艺流程

选料→热烫杀青→冷水浸泡→揉捻→烘炒熏蒸→晾制→揉捻→晾干→包装

操作要点

(1) 选择　采摘柿叶的时间一般是7月下旬至9月中旬，摘取树上无病虫害的新鲜绿叶。

(2) 热烫杀青　将柿叶用细线串起，投入到85℃左右的热水中热烫15～20s，使之烫去草青味。要注意水温不能过高，热烫时间不能过长，否则易使叶绿素受到破坏；但也不能过低或过短，那样，不能达到热烫杀青的效果，使茶叶不佳。

(3) 冷水浸泡　将热烫杀青后的柿叶，立即放入冷水中浸泡，每小时翻动一次，在浸泡3～5h后，当确认柿叶组织中的胶质已基本转化时为止。

(4) 揉捻　将浸泡后的柿叶沥干，然后轻轻揉搓，使柿叶软化变形。

(5) 烘炒熏蒸　将揉捻好的柿叶，放入大锅中烘炒，要及时抄动，使之受热均匀。可适时往锅内加水，边加边搅拌，以掌握渗水而不滴出水为好。这时，可盖住锅盖进行熏蒸，直至柿叶熏蒸熟透，散发出香味时为止。

(6) 晾制、揉捻　将烘炒熏蒸的湿柿叶，摊放于竹蓆上，放于阴凉通风处，晾至半干时，用手轻轻捻成卷筒形。

(7) 晾干、包装　将揉捻好的柿叶再行晾制，直至干透，即成柿叶茶，随后进行包装。

产品特点

形如茶叶，但味道却是不同，对人体有较好的保健作用。

16. 松针糙米茶

配方

松针	200kg	糙米	10kg

工艺流程

选料→锤打→切断→去脂→晒制→焙烤→混合→包装

操作要点

(1) 选料 应从树龄10～15年的红松树上采取鲜嫩的绿色松针，去掉枯黄、颜色不正的松针。

(2) 锤打 将松针清洗干净，再用木槌等器具锤打松针，将表皮锤烂，并与肉质脱离。以便松针的有效部分能顺利溶出，然后将松针切成2～3cm的小段。

(3) 去脂 取一大缸，用少量明矾配制成明矾溶液，用水量约为松针质量的二倍左右，将松针放入其中浸渍20～24h，尔后取出、用清水漂洗，再入新明矾溶液中浸渍16～20h。使松脂尽量溶出。

(4) 晒制、焙烤 将松针捞出，摊于竹席上，置于阳光下暴晒，当晒至八成干时，移入烘盘，送入烤炉中、温度控制在120～140℃，使松针焙烤至焦茶色。

(5) 混合、包装 另取一锅，将糙米倒入，用文火焙烤，使糙米发出香味，并呈焦茶色，再将松针与糙米按15∶1的比例均匀混合在一起，随后即可投入密封包装。

产品特点

色泽焦黄，香味浓郁，有一定保健作用。

17. 荞麦枸杞茶

配方

荞麦	90 kg	枸杞	5.4 kg
决明子	3.8 kg	牛扁	1.9 kg
岸豆茶	0.2 kg		

工艺流程

选料→洗涤→蒸制→干燥→去皮→筛分→烘烤→混合→包装

操作要点

(1) 选料 荞麦是该产品的主要原料，将荞麦先入研磨机，通过摩擦作用除掉荞麦粒表面的泥土等杂质，再用磁铁除掉荞麦粒中的铁类杂质，接着用风选除掉密度不同的小石等杂质。

(2) 洗涤、蒸制 将精选后的荞麦放入水中浸泡1～2 h，然后搅动荞麦，使其表面附着的泥土灰尘洗涤干净。然后捞出，沥干后，将荞麦摊入笼屉，用大火蒸制30～40 min。

(3) 干燥 将蒸制后的荞麦用热风干燥机在80℃温度下进行干燥，使荞麦中水分含量为14%左右。

(4) 去皮、筛分、焙烤 将干燥的荞麦用去皮机去皮，然后过筛，将未去皮粒、去皮粒及碎粒分开，将上述三种荞麦粒分别焙烤至金黄色。再将它们混合在一起。

(5) 混合、包装 对于枸杞、决明子、牛扁和岸豆茶等也要进行相应处理。先将它们混合在一起，用清水洗涤后，置于大火中蒸制40～50 min，然后取出放入干燥机，在70～80℃温度下干燥，接着切碎、焙干、焙香。然后与烘焙荞麦均匀混合即成。随即进行

定量密封包装。

产品特点

烘焙香味突出，经常饮用可强身健体。

18. 香菇速溶茶

配方

茶叶	10 kg	香菇	6.5 kg
麦芽糊精	15 kg	砂糖	70 kg
柠檬酸	1 kg	香兰素	0.5 kg

工艺流程

原料处理→配料→混合→造粒→干燥→包装

操作要点

(1) 原料处理　将茶叶（红茶、绿茶、茶梗、茶末均可）以 1∶8 的茶与水的比例浸提，先将水加热至沸，倒入茶叶，在 100℃温度下沸煮 5～6 min，接着迅速降温至 70℃以下，及时过滤，滤液为第一次浸提液。然后将滤渣加 4 倍量水，并加酶液浸提、过滤，将两次滤液合并，浓缩至含固形物20%～25%。即为茶叶浓缩液。

选择无霉变的新鲜香菇或干菇柄、碎干菇，将它们在水中漂洗干净，再把香菇切成薄片或碎粒（长度小于 5 mm）。对鲜菇加 5 倍重量水，干菇加 10 倍重量水进行浸提，过滤。其操作与茶叶浸提、过滤相同。然后把浸提所得滤液合并，浓缩，制得香菇浓缩液。

砂糖应入粉碎机加工成糖粉，并过筛。

(2) 配料、混合　取一混合机，将各固体原料放入，混匀，再加入茶叶和香菇浓缩液，再充分搅拌均匀。

(3) 造粒　将混合料移入摇摆式造粒机，进行造型、使成颗粒状。

(4) 干燥、包装　最好用真空干燥，真空度为 40 kPa，温度为 50～60℃，干燥后经筛分即可进行定量密封分装。

产品特点

有香菇和茶叶兼备的独特风味，冲饮方便，浓淡易调，既能单独冲泡，又可与牛奶、蜂蜜、果汁等兑饮，是一种新型保健固体饮料。

19. 蜂蜜速溶茶

配方

茶叶	20kg	砂糖	70kg
蜂蜜	4kg	薄荷油	1kg

工艺流程

原料处理→加蜂蜜→浓缩→混合→造粒→烘干→粉碎→筛分→包装

操作要点

(1) 原料处理　本产品所用的茶叶可以是低档茶叶或茶末等，将原料先进行粉碎，然后加入茶叶重量 10 倍的水进行浸泡，在浸泡时定期搅拌，以加速有效物质的溶出，在浸泡 8～10h 后，过滤，得滤液。滤渣加 5 倍 4%β-环糊精水溶液，在 85～95℃温度下搅拌 2～3h，过滤，将两次滤液混合。

(2) 加蜂蜜、浓缩　在滤液中加入蜂蜜，搅拌均匀，然后进行真空浓缩，温度为

50～55℃，压力为55～60kPa，至含固形物为25%～30%。

（3）混合 取混合机，将浓缩液和已粉碎的糖粉和薄荷油加入，在搅拌中使其混合均匀。

（4）造粒、烘干 将混合料入造粒机造粒，再摊于烘盘上入烘房烘干。

（5）粉碎、筛分、包装 将干燥颗粒入粉碎机粉碎，然后用20～30目筛子筛分，再经过密封包装，即得成品。

产品特点

呈黄至浅棕色，营养丰富，冷热水均可溶解。

20. 罗布麻茶

配方1：罗布麻酒花茶

罗布麻茶	30份	啤酒花	1份

配方2：罗布麻咖啡茶

罗布麻茶	25份	咖啡碱	1份

配方3：罗布麻珍眉茶

罗布麻茶	2份	珍眉绿茶	1份

配方4：罗布麻香茶

罗布麻茶	10份	茉莉花茶	7份

配方5：罗布麻可可茶

罗布麻茶	20份	可可粉	1份
砂糖粉	2份		

工艺流程

选料→复软→晾干→杀青→揉捻→炒制→烘干→调配→包装

操作要点

（1）选料 所用的原料一般是干叶。应剔除枯黄叶、虫眼叶、锈斑叶、粗梗及其他杂质。

（2）复软 用冷水冲洗除去叶面上的泥土，再将其浸入冷水中15～18h，使叶子含水量达60%～65%，达到复软目的。

（3）晾干 将复软的叶子摊在竹席上、使叶子表面水分散发，叶子之间互不粘连。

（4）杀青 在平底锅内加沙，待锅内温度达180～200℃时放入罗布麻叶，用木叉上下翻动，操作要迅速、灵敏，边抖边炒。炒2～3min，以叶脉柔软不断为宜。

（5）揉捻 将杀青后的罗布麻叶置于竹席上摊晾，然后揉搓成索状。

（6）炒制 将揉捻后的叶子置于竹箩内放置约30min，使其外形固定。再置于锅内炒制，温度120～140℃，时间12～15min，炒到能听见响声，叶子颜色由浅变成黑绿色即可。

（7）烘干 将炒干后的叶子放入烘房，在80～90℃的温度下烘制30～40min，即成炒青罗布麻茶。

（8）调配、包装 炒青罗布麻茶的口味较淡且稍有异味，为了弥补其不足，可以炒青罗布麻茶为基础，按本文前述的配方进行调配，可得到风味各异的罗布麻茶，其后，即可进行密封包装。

产品特点

罗布麻叶对人体有良好的保健疗效作用。有清热、平肝、养心安神、利尿消肿之功效，对治疗高血压和冠心病尤有疗效。

21. 维力可可晶

配方

可可粉	8kg	砂糖	60kg
全脂乳粉	8kg	葡萄糖	5kg
玉米粉	15kg	柠檬酸	2kg
山梨酸	100g	柠檬酸铁铵	50g
维生素C	0.5kg	磷酸氢钙	20g

工艺流程

原料处理→混合→均质→混合→造粒→干燥→破碎→筛分→包装

操作要点

(1) 原料处理　将砂糖放入粉碎机中进行粉碎，并通过100目筛网，即为糖粉。

(2) 混合　取一夹层锅，将可可粉、葡萄糖、维生素C等，和适量水一起放入锅内，加热溶化，不断搅拌均匀，然后加入磷酸氢钙、柠檬酸铁铵等，使其混合均匀，温度保持在50～60℃左右，时间约30min。

(3) 均质　为了使混合料更加均匀、细腻，可将混合料进行均质，均质压力为10～15MPa，温度为50～55℃。

(4) 混合　取一混合机，将糖粉放入，然后加入均质液、玉米粉、全脂乳粉、柠檬酸、山梨酸等，在加入的同时，开动搅拌器，边搅拌，边加料，约搅拌15～20min左右。

(5) 造粒　将干湿度适度的混合料（含水量控制在10%～12%）移入造粒机中，使颗粒通过12～16目筛。

(6) 干燥　将造粒成型的湿粒流入沸腾干燥设备中，在60℃温度下进行沸腾干燥，至颗粒含水量不超过3%为止。

(7) 破碎、筛分、包装　干燥后的颗粒的粒度稍大，应将其入破碎机进行破碎，然后用振动筛进行筛分，除去细粉，经检验后即可进行包装。

产品特点

色呈棕色，略带光泽，有可可及乳类的香气和味道，入水易溶，入口芳香浓郁、甜度适中，无焦味和异味。有促进人体生长发育，强身健体之效能。

22. 多维百合晶

配方

鲜百合	100kg	砂糖	35kg
蜂蜜	6kg	维生素B_1	400mg
维生素B_2	200mg	维生素B_4	100mg
维生素B_6	300mg	维生素B_{12}	100μg
维生素C	300g	维生素PP	10g
肌醇	20g	乳酸钙	10g
鱼肝油	100mg	麦芽粉	适量

工艺流程

原料处理→加糖浓缩→加维生素→造粒→干燥→包装

操作要点

(1) 原料处理 选择上等新鲜百合，要求肉厚、鲜嫩、无黑斑、无腐烂，将百合洗涤干净。然后将鲜百合加适量水磨碎打浆，用粗布过滤。静置 2～3h，这时百合浆已经分层。

下层沉淀物取出后，用离心法去掉部分水分（水分可留用），然后在 90℃左右温度下用热风干燥，即可得到百合粉，装入容器备用。而上层清液则进入下一道工序。

(2) 加糖浓缩 将百合上清液用细布过滤后，静置 2～3h，再取上层清液，加入蔗糖、蜂蜜等糖料，待充分溶解后进行真空浓缩，浓缩至含固形物达 60%左右。

(3) 加维生素 对水溶性维生素可用少量蒸馏水溶解，对脂溶性维生素可用适量酒精进行溶解，然后加入浓缩百合液中，搅拌均匀，再继续以 87kPa 的压力浓缩至含固形物达 80%左右。

(4) 造粒 在上述浓缩液中按 9∶1 的比例加入适量百合粉和麦芽粉，搅拌混合均匀，使混合料中固形物含量达 90%以上。然后将此浓缩料移入造粒机中造粒，使湿粒通过 10～12目筛网，接于浅盘中。

(5) 干燥、包装 将湿粒移入沸腾干燥床内进行沸腾干燥，温度不能太高，一般控制在 55～60℃左右，产品含水量控制在 4%～5%时即可，干燥后经筛分，即可进行定量密封小袋包装。

产品特点

色泽为黄色或淡黄色，溶于水为香甜稀浊状，常服可滋补身体、促进生长发育。

23. 真菰滋补晶

配方

真菰	100kg	砂糖	20kg
大麦	10kg		

工艺流程

原料处理→浸煮→发酵→干燥→配料→粉碎→包装

操作要点

(1) 原料处理 将采收来的新鲜真菰，除去叶子，将其根和茎在阳光下晒成半干状态，再切成2～3cm 大小，用水洗净。

(2) 浸煮 将真菰放入夹层锅内，加水浸没，升温至 80℃左右，保温 14～18h，使真菰的纤维尽量膨胀起来。然后将其分离。

(3) 发酵 将分离出的真菰摊放在室内，任其自然发酵，6～7d 后，将上述分离出的汁液均匀地洒在已开始发酵的真菰上，大约经过 14～16d 左右，发酵可告结束。

(4) 干燥 将发酵后的真菰，摊于竹席上，置于阳光下暴晒，晒至含水量不超过 5%为止。

(5) 配料 将大麦炒至焦黄，再与砂糖及干真菰混合在一起。

(6) 粉碎、包装 将混合料入粉碎机进行粉碎，即速包装便制成真菰滋补晶。

产品特点

真菰有利尿作用，而大麦对强化血管，预防胃肠膜溃疡和治疗糖尿病等均有一定疗

效。这种疗效与真菰的药理作用结合在一起，其保健效果更为理想。

24. 王浆花粉晶

配方

花粉	18kg	砂糖	45kg
王浆	3kg	全脂乳粉	9kg
蜂蜜	20kg	淀粉	5kg
香草香精	适量		

工艺流程

原料处理→配料混合→造粒→干燥→筛分→加香→包装

操作要点

（1）原料处理　本配方中很多原料都要经过预处理，现分述如下：王浆按 1∶1 加入蒸馏水稀释、混匀，用 80 目筛网过滤后备用；砂糖用粉碎机粉碎，并过 80 目筛；蜂蜜用水浴加热，用 100 目筛网过滤，滤液经巴氏杀菌后备用；对花粉应进行去杂、杀菌、脱敏和破壁或提取处理。

（2）配料混合　将处理过的原料按配方比例称量，进行配料混合。配料时，先将蜂蜜倒入，再徐徐倒入花粉，搅拌均匀，然后加入蜂王浆稀释液，搅拌均匀；再依次加入奶粉、淀粉和糖粉，搅拌混合均匀。加粉料时，应逐渐加入，避免结块，搅拌要均匀、彻底。

（3）造粒　将混合料投入造粒机造粒，要注意掌握混合料的干湿度，不能太干或太湿。

（4）干燥　将制成的湿粒摊于烘盘上，在 45～50℃温度下烘干，切忌温度过高，否则会破坏王浆和花粉中的营养成分，干燥到含水量不超过 4%为止。

（5）筛粉加香、包装　将干燥后的颗粒过 20～40 目筛，取其中间粒子，再将颗粒摊平，喷上香精，混合均匀，然后立即进行包装，以免吸潮。

产品特点

色泽淡黄，香气浓郁，有良好的保健作用。

25. 白瓜子花粉片

配方

花粉	35kg	蜂蜜	9kg
白瓜子	30kg	砂糖	10kg
糊精	16kg		

工艺流程

原料处理→配料混合→压片→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　将花粉筛分去杂、杀菌、脱敏和破壁后备用；将白瓜子干燥、粉碎、筛分后备用；蜂蜜加热到 45℃左右，用 60 目尼龙网过滤后，再加热至 78～80℃，保温 5min 杀菌后备用。砂糖要磨成细粉备用。

（2）配料混合　将处理后的各种原料按配方称量后，入混合机进行混合，加料时应缓慢，特别是加蜂蜜时更加倍加小心，不要一下子全部倒入。

（3）压片 将混合料入压片机成型，压成如药片样的扁平片状。

（4）干燥、包装 将花粉片摊入烘盘，入烘房于45～50℃温度烘烤，至含水量小于4%时为止。随后进行包装。

产品特点

花粉本身有很好的疗效保健作用，而与白瓜子共同制作的花粉片，对治疗前列腺炎有显著疗效。也可将花粉与其他特色原料一起制作成其他固体饮料，将赋予各自独特的疗效。

四、蛋白型固体饮料

（一）银耳乳晶

配方

干银耳	5kg	麦芽糊精	19.2kg
砂糖	21.2kg	甜炼乳	43.2kg
葡萄糖粉	3kg	全脂乳粉	5.2kg
蛋黄粉	0.8kg	奶油	2.2kg
香精	适量	碳酸氢钠	0.2kg

工艺流程

原料处理→配料→均质→脱气→干燥→粉碎→包装

操作要点

（1）原料处理 将干银耳浸在温水中泡发，修剪耳根，洗净，撕碎，放入夹层锅内，加入干银耳10倍重量的水，用大火煮沸80～90min，然后用板框过滤机，滤取其汁备用。

取一夹层锅，将银耳浓缩液倒入，再将砂糖、葡萄糖粉、麦芽糊精等加入，在90～95℃温度下边搅拌边溶化，尔后过40～60目筛。在料温降至70～80℃时，在搅拌的条件下加入碳酸氢钠0.2kg中和酸度。

（2）配料 在夹层锅中放少量水，再加入甜炼乳、全脂乳粉、蛋黄粉、奶油等，加热到70℃左右，并开动搅拌器，使其充分溶解，然后将银耳糖浆移入其中，混合均匀。

（3）均质 将混合料入均质机均质，使混合料中的脂肪球尽量粉碎。

（4）脱气 将料液泵入脱气锅，在真空度为101kPa，蒸汽压力在98kPa以内进行浓缩、脱气，直到看到锅内浆料不再有气泡沸腾时，即降温，排除真空，此时混合料的含水量约为26%～28%。

（5）干燥 将混合料取出，分装到烘盘中厚度为1～1.5cm，随之送入真空干燥箱内加热干燥。干燥初期的真空度保持在80.1～101kPa，随后提高到101～105kPa，蒸汽压力控制在147～196kPa，干燥时间约为90～100min。当物料冷却后排除真空。

（6）粉碎、包装 当温度下降到35～40℃时，将香精喷洒其上。然后送入粉碎机加工成碎粒，随即进行包装。

产品特点

呈多孔状颗粒或碎片，轻脆酥松，乳香浓郁，营养丰富，有良好的冲溶性、分散性和稳定性。

（二）海参乳精

配方

干海参	5kg	全脂乳粉	20kg
砂糖	45kg	植物蛋白	10kg
糊精	15kg		

工艺流程

原料处理→配料→造粒→干燥→冷却→包装

操作要点

（1）原料处理　选用优质海参，加 5 倍左右清水浸泡 12～16h，漂去砂石、灰分，将其清洗干净。然后入高压锅，高温处理 60～80min，使参体结蒂组织软化，要求煮透，无硬心。随后用捣碎机将海参捣成浆汁，定容至相当于含干海参的 10%，加氢氧化钠 3%～4%（按定容后液体计），在 48～51℃下碱解 2～3h。再调整 pH 至 8～9，加胰酶（胰酶效价 1∶25）0.4%（以总液体量计），在 50～55℃温度下，酶解 4～5h，然后煮沸 30min 后过滤。再调节 pH 为 5～6，用离心分离机除去酶渣和未水解的不溶性杂质。

砂糖用粉碎机粉碎，过 80～100 目细筛，除去杂质和粗粒，得到砂糖粉。

（2）配料　将砂糖粉、糊精、植物蛋白、全脂乳粉放入混合机中，启动搅拌器，拌和均匀，然后加入海参浓缩液，再拌匀。

（3）造粒、干燥　将混合料移入造粒机中，使湿粒通过 14 目筛网选粒，然后放入烘盘、移入烘房，在 60～70℃温度下烘干，控制水分在 4%以下。

（4）冷却、包装　将晶粒移出烘房，冷却至室温左右，即迅速进行包装。

产品特点

营养丰富，易消化吸收，可增强免疫机能，提高抗病能力，特别适于年老体弱和少年儿童食用。

（三）奶茶粉

配方

鲜牛乳	80kg	青砖茶	4kg
精盐	0.8kg		

工艺流程

原料处理→配料→杀菌→浓缩→干燥→冷却→包装

操作要点

（1）原料处理　先将青砖茶入粉碎机粉碎，然后加原料重量 5～6 倍的温水，浸泡 20～30min，再加热煮沸 30min，使茶汁渗出，为提高出汁率，可浸煮两次。随后将茶汁过滤取汁。

（2）配料　取一配料桶，将鲜牛乳、茶汁及精盐按比例放入，并搅拌均匀。

（3）均质、杀菌　将混合料入高压均质机，工艺条件：温度 65～70℃，压力 12.7～14.7MPa，接着用板式热交换器进行杀菌，温度 85℃，时间 30s。

（4）浓缩　将杀菌的混合料即刻进行真空浓缩，至干物质含量为 50%左右为止。

（5）干燥　将浓缩料进行真空干燥，进风温度为 160～180℃，排风温度为 80～85℃，控制产品含水量在 3%以下。

（6）冷却、包装　粉粒可用流化床迅速冷却，随即进行密封包装。

产品特点

色泽棕色，入水易溶解，有乳茶清香。

（四）麦乳精

1. 麦乳精（一）

配方

砂糖	20kg	甜炼乳	40kg
全脂乳粉	5kg	麦精	19kg
葡萄糖粉	3.5kg	可可粉	7.5kg
黄油	2kg	全蛋粉	0.7kg
香精	适量	碳酸氢钠	40g

2. 麦乳精（二）

配方

砂糖	36kg	奶油	1.8kg
麦芽糖	23kg	可可粉	4.5kg
全蛋粉	0.75kg	液体葡萄糖	1.8kg
炼乳	27kg	可可脂	0.9kg
全脂乳粉	4.5kg	碳酸氢钠	45g

3. 麦乳精（三）

配方

砂糖	24kg	全蛋粉	0.72kg
可可粉	7.2kg	麦芽糖	22kg
碳酸氢钠	0.18kg	麦精	10kg
炼乳	4.5kg	全脂乳粉	9kg
乳酪	9kg	柠檬酸	6g

4. 麦乳精（四）

配方

砂糖	17kg	奶油	2.5kg
蛋黄粉	0.75kg	可可粉	7kg
麦精	20kg	碳酸氢钠	0.2kg
柠檬酸	6g	炼乳	60kg
液体葡萄糖	4.2kg	焦糖色素	0.5kg

5. 麦乳精（五）

配方

砂糖	29kg	脱脂乳粉	12kg
麦精	25kg	甜炼乳	21kg
全蛋粉	0.7kg	葡萄糖	3kg
可可粉	7.6kg	碳酸氢钠	0.2kg
柠檬酸	6g		

6. 麦乳精（六）

配方

砂糖	40kg	全脂乳粉	6.8kg
麦芽糖	25kg	可可粉	5kg

炼乳	30kg	全蛋粉	0.8kg
奶油	2kg	可可脂	1kg
液体葡萄糖	2kg	碳酸氢钠	50g

7. 麦乳精（七）

配方

砂糖	67kg	炼乳	135kg
麦芽糖	60kg	乳酪	25kg
全蛋粉	2kg	柠檬酸	15g
可可粉	20kg	全脂乳粉	25kg
碳酸氢钠	0.5kg	液体葡萄糖	7.5kg

8. 麦乳精（八）

配方

砂糖	14kg	炼乳	50kg
麦芽糖	14kg	奶油	1.8kg
蛋黄粉	0.5kg	乳酪	5kg
可可粉	5kg	焦糖色	0.3kg
碳酸氢钠	0.14kg	柠檬酸	5g

9. 麦乳精（九）

配方

砂糖	20kg	奶油	2kg
麦精	18kg	全脂乳粉	4.8kg
炼乳	42kg	柠檬酸	4g
全蛋粉	0.7kg	碳酸氢钠	200g
可可粉	7.5kg	葡萄糖粉	2.7kg

10. 强化麦乳精

配方

砂糖	63kg	柠檬酸	15g
全脂乳粉	48kg	精炼油	1kg
奶油	1kg	可可粉	6kg
全蛋粉	2kg	骨泥	15kg
麦芽糖	9kg	维生素 A	16×10^4IU
麦精	4kg	维生素 D	48×10^4IU
碳酸氢钠	0.2kg	维生素 B_1	600mg

工艺流程

麦乳精品种虽多，但其基本工艺流程却大体相同，其工艺流程大致如下：

原料处理→配料→均质→脱气→干燥→喷香→粉碎→包装

操作要点

（1）原料处理　在夹层锅内放适量水，加热待水温达 60～70℃时，将砂糖、麦芽糖、液体葡萄糖、葡萄糖等糖类倒入锅中，在搅拌下加热到 90～95℃，保温 5～10min 即制成糖浆。然后过滤，并测定酸度，用碳酸氢钠调整其酸度为 0.8%左右。

（2）配料 按配方要求，将原料依次加入，如先将奶油、炼乳、可可脂等投入糖浆中，再将乳粉、蛋粉、可可粉、焦糖色等经 60 目筛过筛混合后加入锅内，边加边搅拌，以免结块，最后加入适量柠檬酸。

（3）均质 均质是使糖浆料呈均匀细化态。均质时料液浓度影响很大，不宜过高，一般规定固形物含量在 65%～70%，温度在 50～60℃之间，待均质机启动后，逐渐调高均质压力至 7～8MPa，待压力稳定后，再让糖浆料输出。

（4）脱气 糖浆料在配制过程中混入了多量空气，为防止料液在干燥时溢出烘盘，提高干燥速度，应进行脱气处理。因料液黏度较大，气体较难透出。可采用低温真空脱气，温度为 40～45℃，真空度为 80～90kPa，时间约 30min。

（5）干燥 脱气后的料液装入烘盘中，料液厚度为 1.5～2.5cm，然后送入真空干燥箱内干燥。开始时，真空度为 80kPa 左右，微开放气阀，防止料液沸腾外溢，沸腾结束后，真空度应尽快上升到 96kPa 以上，干燥时间为 100～120min，蒸汽压力为 98～147kPa 左右。在快结束前 10min 关闭蒸汽阀门，通冷水进行冷却，此时仍要维持真空。冷却半小时左右，关闭冷却水，停止抽真空，即可取出产品。

（6）喷香、粉碎、包装 当产品冷却至 35℃以下时，可将香精稀释后喷洒其上。然后用摇摆式颗粒机进行粉碎，并用粗筛除去大颗粒。粉碎应在空调室中进行，以免吸潮。在空调室中要有紫外线杀菌灯，经筛分后即可进行包装。

产品特点

成品麦乳精为干燥、松散的颗粒、薄片和粉末，其色泽为淡棕色，且有光泽，具有可可、麦精、乳类的混合香气，香味浓郁纯正。冲调后三分钟应完全溶解，其水溶液呈淡红棕色，乳浊均匀，口感香味浓厚、甜度适口，是一种营养型固体饮料，亦为老、幼、病、妇的滋补饮料。

注意事项

（1）配方中的葡萄糖用量过多，成品水分含量偏高，会造成冲调时不能很好溶解。

（2）烘烤时，烘盘内料液厚度应均匀一致，使得各处能均匀干燥，烘盘内的半成品应及时清除干净。

（3）均质时的均质压力应很好控制，使其料液均匀细腻，不得有大颗粒存在。

（4）高温熬制的糖浆需经冷却后，才能与乳制品混合，否则，乳类蛋白质易受破坏。

（5）乳粉需经充分溶解，若采用干乳粉投料，乳粉溶解难以完全，冲调时会出现小颗粒。

（6）麦芽糖浆应选择澄清、无杂质的优质麦芽糖浆，否则冲调时易出现黑色微粒沉淀。

（五）速溶花生乳晶

配方

花生浓缩蛋白	20kg	多维葡萄糖	10kg
砂糖	48kg	可可粉	15kg
全脂乳粉	5kg	糊精	1.6kg
疏松剂	0.2kg	乳化剂	0.2kg

工艺流程

原料处理→配料→均质→干燥→粉碎→包装

操作要点

(1) 原料处理 挑选优质花生，去壳后将花生米入烘箱进行烘烤，至手搓之可搓去红衣时取出，将红衣全部去掉。然后将其磨碎至直径为不大于 0.05mm 的粉粒。再用正己烷对花生粉加热抽提1～1.5h，在 105℃下干燥，除去油脂。

将抽提过的花生粉取出风干，待无正己烷气味后，向脱脂的花生粉中加入 8 倍重量的 60～80℃的热水，再用搅拌机搅拌约 10min，使蛋白质溶出，随后将其脱脂花生粉磨浆，进一步高速捣碎，使蛋白质充分释放。

接着对花生粉浆进行过滤，除去滤渣，滤液用柠檬酸调节 pH，使 pH 为 5.5～5.6，这时，蛋白质将沉淀析出。最后，用离心机将清液除去，余下的就是花生浓缩蛋白。

(2) 配料 将其余原料加少量水溶解后，移入混合机，开动搅拌器，将其拌和均匀。

(3) 均质、干燥 将混合料入均质机均质，然后用真空干燥机干燥。

(4) 粉碎、包装 待干燥的混合料冷却后，立即粉碎到直径 3.6mm 以下，再迅速密封包装。

产品特点

香甜可口，花生香味浓郁，营养丰富，水溶性好。

(六) 营养代乳粉

配方

肝粉	3kg	大米粉	37kg
大豆粉	15kg	砂糖	17kg
蛋黄粉	3kg	冷榨花生仁	10kg
大麦芽粉	4kg	面粉	6kg
花生油	4kg	骨粉	1.5kg
食盐	0.5kg	核黄素	1kg

工艺流程

原料处理→混合→干燥→冷却→粉碎→筛分→包装

操作要点

(1) 原料处理 将各种固体原料分别粉碎，并过 100 目筛。将花生油加热熬制，以便除去其中的水分和其他挥发物，待其冷却到 60℃左右时，将核黄素加入其中，并混合均匀，使其充分溶解其中。

(2) 混合 取一混合机，将糖粉、食盐粉、大麦芽粉等各种粉状料依次放入混合机中，搅拌 20～30min，然后将花生油用喷淋方式喷入混合机中，至充分混匀为止。

(3) 干燥 将混合料摊入烘盘，送入烘房，在 55～60℃温度下烘制 3～4h，直到混合料中的含水量不超过 3%为止。

(4) 冷却、粉碎 混合料移出烘房后，待其冷却至室温左右，入粉碎机粉碎。

(5) 筛分、包装 将混合料中的较大颗粒用筛分机筛除，然后进行密封包装。

产品特点

本品营养全面，易于消化，入水溶解快，是乳粉的一种较好替代物。

(七) 可可咖啡乳粉

配方

脱脂乳	230kg	乳糖	20kg
可可粉	3.5kg	速溶咖啡粉	4.5kg
奶油	5kg	磷酸二氢钠	0.1kg

工艺流程

原料处理→混合→浓缩→干燥→拌咖啡粉→包装

操作要点

(1) 操作要点 将乳糖用温水溶解，预热至80℃，备用。磷酸二氢钠加水化成10%水溶液备用。

(2) 混合 取一混合桶，倒入乳糖液，再将奶油、可可粉逐渐加入其中，边搅拌边让其溶解，再加入脱脂乳和磷酸二氢钠水溶液，再充分搅拌溶解。

(3) 浓缩 将混合液入真空浓缩设备，将混合液浓缩至含固形物至45%～50%。

(4) 干燥 将浓缩液入喷雾干燥塔进行干燥，含水量控制在4%以下。

(5) 拌咖啡粉、包装 将上述所得的粉状物和速溶咖啡粉一起入混合机，重新拌和均匀，即为可可咖啡乳粉。随后立即进行密封包装。

产品特点

色呈棕色，营养丰富，有浓郁可可、咖啡香味。

(八) 茶乳晶

配方

全脂乳粉	7kg	甜炼乳	35kg
茶汁	15kg	麦芽糖	12kg
饴糖	10kg	砂糖	24kg
柠檬酸	1kg		

工艺流程

原料处理→配料→混合→均质→浓缩→干燥→粉碎→包装

操作要点

(1) 原料处理 茶汁宜采用鲜茶叶，因其品质要优于干茶叶制取的茶汁。用鲜茶叶制茶汁，一般是通过发酵或半发酵工艺制取。

(2) 配料、混合 取一夹层锅，将砂糖加适量水，加热溶解后过滤，在糖液中加入茶汁、乳制品及其他配料，拌匀后，通过60目筛网过滤、即得茶乳晶料液。

(3) 均质 用高压均质机均质混合料，使其充分乳化，均质压力不小于15MPa，温度为56～60℃。

(4) 浓缩 将混合料引入浓缩设备，使混合料的固形物含量达到75%～80%。

(5) 干燥 浓缩后的混合料呈膏状，将其移入烘盘，摊平，送入真空干燥机中进行干燥。大约经过90～100min，干燥操作即可完成，这时的含水量约为4%。

(6) 粉碎、包装 经干燥后的混合料呈多孔板状结构，需经破碎机破碎成直径为0.4～0.55mm的颗粒。随后将产品在空调车间迅速包装以免吸潮。

产品特点

色泽浅棕色，营养丰富，入水易溶。

（九）速溶豆乳晶

1. 牛奶豆乳晶

配方

豆乳（含固形物 18%）	100kg	砂糖	80kg
全脂乳粉	2kg	碳酸氢钠	适量

2. 可可豆乳晶

配方

豆乳（含固形物 18%）	100kg	砂糖	80kg
可可粉	2kg	碳酸氢钠	适量

3. 咖啡豆乳晶

配方

豆乳（含固形物 18%）	100kg	砂糖	80kg
咖啡粉	2kg	碳酸氢钠	适量

工艺流程

配料→浓缩→除腥→干燥→破碎→包装

操作要点

（1）配料　取一配料桶，先注入豆浆，再将砂糖和增味料加入，搅拌，使溶解均匀。

（2）浓缩　采用真空浓缩，温度为 50～55℃，真空度为 90～95kPa，当混合料浓度达到62%～65%时，即可停止浓缩。

（3）除腥　豆乳中含有的豆腥味是影响豆粉品质的重要因素，应尽量除去。这里采用高温加热除腥，温度为 90～95℃，时间 7～10min。随后，将适量碳酸氢钠加入、拌匀。

（4）干燥　这时的混合料已成黏稠状，将其装入烘盘内刮平、放入真空烘箱内。当真空度达到 80kPa 时，通入蒸汽加热，烘盘中的物料开始沸腾，水分渐次排除，豆乳晶也呈膨胀干燥状态，一般干燥 3h 左右，豆乳晶中含水量低于 3%时即可。

（5）破碎、包装　干燥后的豆乳晶应立即进行粉碎，粉碎后的豆乳晶呈细小的晶体，再马上通过自动包装机进行定量小袋包装。

产品特点

呈疏松晶体，即冲即溶，有各自独特香味。

（十）易溶豆乳粉

配方

大豆	100kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸	0.3kg	乳酸菌	0.5kg
蛋白分解酶	0.1kg	山梨糖酯	2kg
蔗糖脂肪酸酯	0.7kg	偏磷酸钠	0.1kg

工艺流程

原料处理→蒸煮→冲洗→蒸煮→冲洗→磨浆→配料→均质→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　选用粒大、饱满、圆正的新鲜大豆，剔除霉变豆、虫害豆，剥去表皮。

（2）蒸煮　将大豆入压力锅，加 200kg 水、柠檬酸和磷酸，在 114～116℃温度下蒸

煮 15min。

（3）冲洗 将蒸煮水放出，用 70℃热水冲洗，以除去致腥物。

（4）蒸煮、冲洗 通常要进行两次蒸煮和冲洗。即在第一次冲洗完毕后，立即加入适量 70℃的热水继续加压蒸煮，15min 后停止加热，再用 70℃热水冲洗。

（5）磨浆 将冲洗后的大豆冷却至 40℃左右，加入乳酸菌和蛋白分解酶。乳酸菌使产品带有乳香，而蛋白分解酶能使大豆蛋白分解生成氨基酸并带香味，同时能清除苦味。接着，将大豆入磨浆机磨成豆浆。

（6）配料 取一配料桶，将山梨糖酯、蔗糖脂肪酸酯、偏磷酸钠溶解于 130kg、70℃的热水中，搅拌均匀，然后加入豆浆，再混合均匀。

（7）均质 将混合料用高压均质机进行均质，均质压力为 35～40MPa。由于在混合料中加入了山梨糖酯、蔗糖脂肪酸酯等乳化剂，使豆乳在均质后得以充分乳化，而偏磷酸钠可进一步提高豆乳粉的溶解分散性。

（8）干燥、包装 经均质乳化后的豆乳，即可在 80℃温度下用喷雾干燥法制成粉末状产品，待稍冷后，立即进行定量密封包装。

产品特点

色泽淡黄，无豆腥味、可溶性蛋白无损伤，冲溶、分散性好，富有乳香味。

（十一）高溶解性豆乳粉

配方

大豆	60kg	果糖	60kg
酪蛋白酸钠	4.2kg	香草粉	0.5kg
蔗糖脂肪酸酯	1kg		

工艺流程

选料 → 浸泡 → 磨浆 → 配料 → 调 pH → 浓缩 → 均质 → 干燥 → 包装

操作要点

（1）选料、浸泡、磨浆 选择优质大豆，先加入冷水浸泡 12～16h，再加原料重量 3.5 倍左右的水进行磨制，经过滤后可得含固形物 10%左右的豆乳 200kg。

（2）配料 取一配料桶，将豆乳注入，再将酪蛋白酸钠、果糖、蔗糖脂肪酸酯及香草粉放入，搅拌均匀。

（3）调 pH 在混合料中加适量氢氧化钠，调整 pH 至 7.2。

（4）浓缩 这时的混合料浓度并不高，需将其浓缩至含固形物 30%～40%。

（5）均质 将混合料入高压均质机进行均质，均质压力为 25～30kPa。

（6）干燥、包装 将混合料入喷雾干燥塔，进行喷雾干燥，其干燥温度为 70～75℃，干燥以后即可立即进行定量密封包装。

产品特点

本法制得的豆乳粉有极好的溶解性，除直接饮用外，也可用来作为很多其他食品的原料。

（十二）咖啡味大豆粉

配方

大豆	100kg	咖啡油	0.5kg

工艺流程



操作要点

(1) 原料处理　将选好的大豆放在室温的水中浸泡，直至体积膨胀到原体积的 1 倍，这时豆中的水分基本达到饱和状态。

(2) 磨碎、分离　将浸泡过的大豆用辊式磨研磨，大豆经破碎研磨，豆壳破碎，豆油分离出来，将豆油收集另作他用，这时豆饼中的含油量不大于 5%。

(3) 干燥　将脱脂豆饼稍加粉碎，放入锅内，直接进行加热，温度控制在 120～170℃，在不断搅拌下对豆饼进行干燥，经过 20～30min 的干燥，至含水量不超过 10%时为止。

(4) 粉碎　将干燥的豆饼入粉碎机，将豆饼研磨成常规咖啡的粒度。

(5) 焙炒　将粉碎后的豆粉入锅焙炒，温度为 175～190℃左右，焙炒约需 45～50min，直至炒成常规咖啡的色泽。

(6) 喷香、包装　将焙炒过的豆粉喷洒一定微量的天然咖啡油，混合均匀后即为咖啡味大豆粉，随后进行密封包装。

产品特点

本产品按煮制咖啡的方法煮制，其外观和味道上都与真正咖啡相近、但价格便宜。

(十三) 酶解豆乳粉

配方

大豆	100kg	砂糖	30kg
糊精	2kg	蛋白酶	1～2kg

工艺流程

原料处理→磨浆→分离→调 pH→酶解→灭酶→调配→过滤→干燥→包装

操作要点

(1) 原料处理　选用新鲜、蛋白质含量高的大豆，除杂去皮后，加入 3 倍清水和 0.5%的碳酸氢钠，在 20℃左右浸泡 12～16h。

(2) 磨浆　将大豆捞出、沥干。加入原料重量 4 倍的水一起磨浆，制得豆糊。

(3) 分离　将豆糊用离心机分离，其滤液搁置一旁，滤饼加 2 倍左右的水冲洗，继续分离，然后把两次滤液合并在一起，即为豆乳。

(4) 调 pH　将豆乳用 20%的氢氧化钠溶液调整 pH 为 8～10 左右。

(5) 酶解、灭酶　将豆乳加热至 40℃，加入蛋白酶，经 2～4h 的酶解，然后升温至 95～100℃，保温 5min，可灭酶和杀菌。

(6) 调配　将砂糖和糊精事先加适量水溶解，加入豆乳中搅拌均匀。

(7) 过滤、干燥、包装　将豆乳用 100 目筛网过滤，其滤液可经浓缩至固形物为 30%～40%，然后进行喷雾干燥，即成酶解豆乳粉，随后进行定量密封包装。

产品特点

色呈乳白色，疏松多孔，入水易溶。经酶解后蛋白质分解，更易于消化和吸收。

五、其他固体饮料

（一）速溶茶

1. 消导理气茶

配方

茶叶	75kg	山楂	10kg
陈皮	13kg	甘草	2kg

2. 辛净去暑茶

配方

茶叶	75kg	薄荷	3kg
白菊花	2kg	甘草	10kg

3. 绞股蓝香茶

配方

绞股蓝抽提粉	30kg	砂糖	46kg
精盐	6kg	抗坏血酸	10kg
茉莉香精	适量	吸湿剂粉	8kg

4. 仙人掌保健茶

配方

茶叶	80kg	仙人掌	20kg

5. 清香绿茶（一）

配方

绿茶	15kg	砂糖	40kg
山梨醇	40kg	抗坏血酸	5kg

6. 清香绿茶（二）

配方

绿茶	18kg	砂糖	50kg
山梨醇	26kg	抗坏血酸	5kg
聚磷酸盐	1kg		

7. 大麦茶

配方

茶叶	30kg	大麦	68.5kg
牛骨粉	0.5kg	香料	1kg

8. 海带荷叶茶

配方

海带	18kg	荷叶	16kg
砂糖	50kg	荷梗	16kg

工艺流程

原料处理→配料→混合→筛分→包装

操作要点

（1）原料处理　凡不是粉末状的原料，均需将其烘干、粉碎，并过100～150目筛。

（2）配料、混合　按配方要求将各种原料入混合机，将其搅拌混合均匀。

（3）筛分、包装　将混合料再用细筛过一次，然后即可进行密封定量包装。

（二）红花茶

配方

干红花瓣	2kg	干红花叶、茎	21kg
烘焙薏米	10kg	烘焙糙米	35kg
烘焙糯米	2kg	煎茶茎	30kg

工艺流程

原料处理→配料→混合→包装

操作要点

（1）原料处理　花瓣应是干燥的红线状花瓣，而叶、茎是将鲜红花叶、茎洗涤干净后，切成1～1.5cm长，晾晒至半干，再用80～100℃的蒸汽蒸15～20min，然后冷却、干燥的叶、茎。

糙米、糯米、薏米等均需用文火烘焙至黄色，煎茶茎也应洗净、晒干，切成1cm左右的段。

（2）配料、混合、包装　将配方中的各种原料入混合机中混合均匀，然后进行定量密封包装。

产品特点

色泽微黄，香味浓郁，有淡淡的甜味。且富含维生素E和钙。

（三）块状饮料茶

1. 可可茶

配方

砂糖粉	100kg	饱和糖浆	16kg
可可粉	15kg		

2. 咖啡茶

配方

砂糖粉	100kg	饱和糖浆	16kg
咖啡粉	15kg		

3. 杨梅茶

配方

砂糖粉	100kg	杨梅香精	1kg
柠檬酸	1kg		

4. 酸梅茶

配方

砂糖粉	80kg	酸梅晶	1kg
柠檬酸	30kg		

5. 可可奶茶

配方

砂糖粉	100kg	可可粉	12kg
全脂乳粉	5kg	饱和糖浆	16kg

6. 橘子茶

配方

砂糖粉	100kg	饱和糖浆	15kg
橘子香精	1kg	柠檬酸	1.2kg
淀粉	2kg		

7. 柠檬茶

配方

砂糖粉	100kg	饱和糖浆	15kg
柠檬香精	1kg	柠檬酸	1.2kg
淀粉	2kg		

8. 姜汁茶

配方

砂糖粉	80kg	红糖粉	30kg
浓姜汁	15kg		

9. 咖啡奶茶

配方

砂糖粉	100kg	咖啡粉	13kg
全脂乳粉	5kg	饱和糖浆	15kg

10. 菠萝茶

配方

砂糖粉	100kg	饱和糖浆	15kg
菠萝香精	1kg	柠檬酸	1kg
淀粉	2kg		

工艺流程

调糖粉→调香味料→压型→脱模→烘干→包装

操作要点

(1) 调糖粉 将糖粉置于搅拌机内，加入饱和糖浆或水，搅拌至手捏用力压紧能粘牢为合适。

(2) 调香味料 在这种块状固体饮料中，常将能体现该品种独特香味的香味料置于其中心，对可可茶和咖啡茶，可直接用可可粉或咖啡粉；对可可奶茶和咖啡奶茶，可将可可粉和咖啡粉加全脂乳粉调制；对其他茶糖，可将香精、酸味剂、淀粉等调制在一起。须注意的是，这里使用的香精，应是能溶解于水的水溶性香精。香味料的用量各厂不一，一般为总重量的 1/6～1/10。

(3) 压型 将潮湿的糖粉装入压模的凹格内，再用排棍向凹格戳一下，使其戳成凹窝，随之将香味料放在窝内，面上再盖上糖粉，然后覆以盖板，施力将糖粉压实成块。

(4) 脱模 将模架连同盖板一起提起，脱去底板，再放置架子上，再将盖板用力下按，糖块即被脱模。

(5) 烘干 将糖块移入烘盘，送入烘房中，在 40～45℃温度下烘制 10～12h，冷却后即可进行单块包装。

产品特点

呈方块状，有各自独特风味，每次一块，使用甚为方便。

（四）起泡固体饮料

1. 果味汽水粉

配方

砂糖	80kg	食盐	3kg
柠檬酸	12kg	碳酸氢钠	11kg
抗坏血酸	0.25kg	果味香精	0.6kg

2. 银耳汽水粉

配方

砂糖	90kg	银耳晶	30kg
葡萄糖	5kg	柠檬酸	27kg
糖精钠	0.5kg	碳酸氢钠	28kg
柠檬黄	0.2kg	香精	0.7kg
L-赖氨酸	5kg	抗坏血酸	0.1kg

3. 速溶汽水粉

配方

砂糖	85kg	柠檬酸二钠	0.5kg
柠檬酸	9kg	乳浊剂	0.3kg
碳酸氢钠	1.3kg	着色剂	20g
碳酸氢钾	0.4kg	固体风味剂	0.9kg
二甲基聚硅氧烷(10%乳浊液)	1g	乙酰化甘油单抗坏血酸酯	0.1kg

4. 发泡牛乳粉

配方

脱脂乳粉	25kg	玉米油	13kg
水溶性动物胶	1.5kg	砂糖粉	58kg
蔗糖脂肪酸酯	1kg	柠檬酸粉	0.5kg
碳酸氢钠	0.6kg	香料	0.4kg

5. 发泡可可牛乳粉

配方

砂糖粉	50kg	碳酸氢钠	0.6kg
脱脂乳粉	25kg	柠檬酸	0.5kg
玉米油	18kg	固化剂	1.5kg
可可粉	2.4kg	香料	0.5kg

6. 发泡草莓牛乳粉

配方

果糖	22kg	脱脂乳粉	17kg
饴糖	34kg	草莓汁	12kg
水溶性动物胶	1.9kg	碳酸氢钠	0.7kg
着色剂	1.2kg	柠檬酸	0.6kg
玉米油	10kg	香精	0.6kg

7. 强化汽水晶（一）

配方

砂糖	90kg	L-赖氨酸盐酸盐粉	5kg
柠檬酸	25kg	葡萄糖	5kg
碳酸氢钠	26kg	抗坏血酸	100g
糖精钠	0.4kg	95%乙醇	5mL
柠檬黄	0.2kg	香精	5mL

8. 强化汽水晶（二）

配方

砂糖	60kg	柠檬酸	18kg
碳酸氢钠	19kg	葡萄糖	5kg
维生素 B_1	100g	维生素 A	2500IU/L
维生素 D	220IU/L		

工艺流程

原料处理→配料→混合→加碳酸盐→包装

操作要点

（1）原料处理　起泡型固体饮料中的各种原料应全部进行粉碎，将其碎成细粉。

（2）配料、混合　为避免配料时碳酸盐与有机酸起化学反应，在混合时必须将它们分开。通常是把碳酸盐放在最后阶段加入。配料时先把除碳酸盐外的其余原料配合在一起。

混合的方式主要是干式混合，即将各种原料（碳酸盐除外）移入混合机，使之搅拌均匀。

（3）加碳酸盐　碳酸盐要先磨细成粉末，其粒度应小于100μm，再入混合机使之混合均匀。然后将混合好的饮料粉进行包装。

注意事项

（1）配料时，有机酸的用量应比从碳酸盐中放出全部二氧化碳必须的酸量多10%～20%，以使二氧化碳气体能全部放出，而剩余的有机酸可以形成饮料的风味。

（2）有机酸和碳酸盐混合在一起，虽含水量低，但时间长了也会使发泡性降低。为保持发泡性能的稳定性，可将有机酸和碳酸盐包裹在一种可溶热塑性无定形糖类形成的外衣中，使它们在加水之前不能接触，防止提前起反应。

产品特点

入水即起大量气泡，犹如碳酸饮料，饮用时有清凉感。

（五）电解质饮料粉

1. 电解质饮料粉（一）

配方

砂糖	48kg	氯化钠	0.7kg
葡萄糖	32kg	氯化钾	2.9kg
碳酸氢钠	4.8kg	硫酸镁	1.5kg
柠檬酸钠	1.2kg	柠檬酸	4.2kg
抗坏血酸	1kg	柠檬赋香剂	2.6kg
维生素 B_1	0.25kg		

2. 电解质饮料粉（二）

配方

砂糖	10kg	氯化钠	0.6kg
葡萄糖	38kg	柠檬酸钾	0.3kg
无水柠檬酸	28kg	糖精钠	0.2kg
柠檬酸钙	1kg	苯甲酸钠	0.5kg
抗坏血酸	0.8kg	着色剂	适量

3. 电解质饮料粉（三）

配方

葡萄糖	92kg	糖精钠	0.2kg
柠檬酸	4kg	苯甲酸钠	0.1kg
氯化钠	0.8kg	磷酸二氢钾	0.6kg
磷酸二氢钠	0.7kg	果味香精	0.2kg
抗坏血酸	0.5kg		

4. 电解质饮料粉（四）

配方

砂糖	55kg	柠檬酸钠	0.7kg
葡萄糖	10kg	氯化钠	0.8kg
乳酸钙	0.15kg	柠檬酸	1.2kg
碳酸镁	0.3kg	氯化钾	0.4kg
抗坏血酸	0.9kg	葡萄香精	1kg
橘子香精	0.5kg		

工艺流程

原料处理→配料→混合→喷香→包装

操作要点

（1）原料处理　本工艺采用干式混合法，对各原料的要求：一是含水量要低于 4%，若达不到则要进行烘干；二是要细，对较大的颗粒应事先进行粉碎。

（2）配料、混合　取一配料桶，将除香精外的其余原料渐次加入，拌和均匀。再移入混合机中充分拌匀。

（3）喷香、包装　将香精喷洒于混合料上，边喷边拌和，随后即可进入包装机包装。

产品特点

能及时补充人体缺乏的电解质和维生素，且风味宜人。

（六）速溶可可粉

配方 1

可可粉	36kg	砂糖	64kg

配方 2

可可粉	20kg	砂糖	50kg
全脂乳粉	30kg		

配方 3

可可粉	18kg	砂糖	57kg

全脂乳粉	25kg	香精	适量

工艺流程

原料处理→混合→压片→破碎→过筛→熟成→包装

操作要点

(1) 原料处理 各种原料应是优质粉状原料，对砂糖应先用粉碎机碎成细粉。

(2) 混合 取一混合机，将各种原料一并放入混合机、混合均匀。

(3) 压片 将混合料用螺旋压缩机压片，要严格控制压制的薄片厚度，厚了压得不实不匀，形成颗粒易碎；太薄会压得过实，不易溶解，一般控制在 1～1.2mm 范围内较为适宜。

(4) 破碎、过筛 将可可薄片移入破碎机中破碎，再过 12～14 目筛。

(5) 熟成、包装 熟成可使粉粒之间适度结合而且分散溶解性和色泽都较理想。熟成时，将可可粒置于 15～25℃的温度环境下，时间 12～18h，随后即可进行定量密封包装。

产品特点

本产品不使用黏合剂，可明显提高溶解性，冲溶效果十分理想。

(七) 可可晶

配方 1

可可粉	18kg	砂糖	80kg
卵磷脂	1.1kg	香草	80g
肉桂	40g	精盐	0.4kg
可可香精	适量		

配方 2

可可粉	21kg	砂糖	77kg
卵磷脂	1.2kg	香草	100g
肉桂	50g	精盐	0.3kg
可可香精	适量		

工艺流程

原料处理→混合→加香→选粒→干燥→粉碎→筛分→包装

操作要点

(1) 原料处理 各种原料应选用粉状原料，不是粉状的，应事先加工成粉状。

(2) 混合加香 将除可可香味剂之外的原料入混合机混合均匀。然后将可可香味剂加适量水调匀，再使其混合均匀。

(3) 造粒 将混合料用造粒机造成湿粒，并过 8～10 目筛。

(4) 干燥 将湿粒摊入烘盘，送入烘房，在温度 50～55℃时烘至含水量不大于 3%。

(5) 粉碎、筛分、包装 干燥后的颗粒太大，需用粉碎机粉碎，然后过 12～14 目筛，接着立即进行密封包装。

产品特点

色泽棕红、风味浓郁，入水即溶。

（八）可可饮料粉

1. 可可茶

配方

可可粉	10kg	砂糖	64kg
脱脂乳粉	4kg	甜乳清	20kg

2. 巧克力饮料粉

配方

可可粉	6kg	砂糖	74kg
葡萄糖	15kg	大豆蛋白	4kg
巧克力香精	1kg		

3. 可可玉米粉

配方

可可粉	10kg	砂糖	47kg
脱脂乳粉	30kg	淀粉	4kg
精制玉米粉	8kg	香草香精	1kg

4. 速溶巧克力饮料（一）

配方

可可粉	12kg	固体玉米糖浆	42kg
干酪素钠	22kg	乳清粉	20kg
香草香精	0.9kg	卵磷脂	0.8kg
羧甲基纤维素	0.1kg	明胶	0.2kg

5. 速溶巧克力饮料（二）

配方

可可粉	6.4kg	砂糖	40kg
代乳粉	44kg	玉米糖浆粉	6kg
羧甲基纤维素	0.6kg	磷酸三钙	1kg
明胶	0.4kg	精盐	1.2kg
香草香精	0.4kg		

6. 速溶巧克力饮料（三）

配方

可可粉	8kg	砂糖	40kg
脱脂乳粉	35kg	谷物水解固形物	26kg
精盐	0.6kg	可可香精	0.4kg

7. 速溶巧克力饮料（四）

配方

可可粉	6kg	砂糖	35kg
脱脂乳粉	30kg	谷物水解固形物	28kg
可可香精	1kg		

8. 香草可可粉（一）

配方

可可粉	15kg	砂糖	83kg
香草粉	2kg		

9. 香草可可粉（二）

配方

可可粉	14kg	砂糖	24kg
葡萄糖	15kg	可可精	25kg
精盐	1kg	香草粉	1kg

10. 香草可可粉（三）

配方

可可粉	15kg	砂糖	50kg
葡萄糖	10kg	可可精	14kg
脱脂乳粉	10kg	香草粉	1kg

工艺流程

原料处理→配料→混合→包装

操作要点

（1）原料处理 此类固体饮料所用的原料种类较多，由于本产品工艺是采用干混合，所以所有的原料均应是粉末料，不呈粉末料的原料应用粉碎机进行粉碎，并过 100～120 目筛，还要保持干燥。

（2）配料、混合 取一混合机、将各种原料放入其中，开动搅拌器，使各种原料搅拌、混合均匀即成。

（3）包装 饮料粉混合后即应尽快进行定量密封包装，以免吸潮、走香。

产品特点

都有浓郁的可可香味、入水易溶。

（九）咖啡粉

工艺流程

选料→脱皮→发酵→干燥→焙炒→粉碎→筛分→包装

操作要点

（1）选料 作为原料的咖啡豆应当经过精选，并除去沙子、泥土和杂物。

（2）脱皮 在咖啡豆外的果皮应将其脱掉，可用脱皮机将豆粒与果皮分开。

（3）发酵 发酵的目的是为了脱胶。将脱去果皮的豆粒放在发酵池或水缸内浸水，任其自然发酵。每隔 12h 换水一次。发酵时间的长短，随咖啡种类和气温的不同而异。小粒咖啡需 24～36h，中粒咖啡需 36～40h。气温高，发酵时间可短些。发酵时间的长短，直接影响咖啡豆的品质。时间过短，脱胶不完全，不易干燥，豆粒颜色不好；时间过长，豆粒会带有酸味。

（4）干燥 发酵后即进行清洗，然后干燥。干燥可用晒干或烘干。晒干时应置于阳光下暴晒5～7 天。而大中型工厂多用烘干。开始的 3～6h 为 90～100℃，接着降低至 80℃左右，在干燥终了的 4h 内维持 60℃至完全干燥，总干燥时间约为 24～36h。

（5）焙炒 焙炒是使咖啡豆熟化。其特有的香气得以散发出来，故焙炒是生产咖啡粉中极为重要的一环。焙炒一般有间歇式和连续式两种，国内常采用间歇式。焙炒共分轻炒、中炒、深炒和极深炒几种，但最终都需要将咖啡豆炒至褐色，通常焙炒的温度为

170～250℃，时间为20～30min。

（6）粉碎　焙炒后的咖啡豆，其外壳已与果肉脱离，要将其外壳剥掉。然后进行粉碎。粉碎多用磨碎机，它是一种特制的钢磨，磨盘间的间隙可调整。以得到合乎粒度要求的咖啡粉。

（7）筛分、包装　在粉碎后应立即进行筛分，以免香气散失，通常用100～120目的筛子除去较粗颗粒。随即立刻进行密封包装。

产品特点

这种咖啡粉可直接配制饮用，但更多的时候是作为一种基础原料，同其他原料混合在一起，而成为花色品种多样、风味独特的各种咖啡饮料和咖啡食品。

（十）金色咖啡茶

配方

砂糖	92kg	咖啡粉	8kg

工艺流程

原料处理→加水搅拌→成形→填咖啡粉→成形→干燥→包装

操作要点

（1）原料处理　将色泽洁白、晶粒均匀的优质砂糖用粉碎机粉碎成糖粉，再经90目筛子进行筛分。

（2）加水搅拌　取一混合机，将糖粉放入，再加入3%～4%左右水，使之搅拌混合均匀。

（3）成形　将混合均匀的湿糖粉用手搓成圆球形，再置于模具内加压初步成形。

（4）填咖啡粉　用小棍在初步成形的糖块中部捅一小坑，在小坑内充填适量咖啡粉，按重量计约占8%左右。

（5）成形　将此糖块用成形机再次加压成形，使咖啡粉完全被糖粉包裹。

（6）干燥　将成形后的糖块平摊于烘盘中，送入烘房，在60～70℃的温度下，烘烤1～2h取出。

（7）包装　待糖块冷却后，即可用镀铝箔薄膜进行包装，然后装盒。

产品特点

色泽洁白，形态端正，香味独特，且具有助消化、除油腻、健胃明目之功效。

（十一）速溶咖啡粉

工艺流程

原料处理→焙炒→粉碎→浸提→浓缩→干燥→包装

操作要点

原料处理、焙炒、粉碎等工序均与咖啡粉中相同，在此不再赘述。

（1）浸提　将粉碎所得的咖啡粉放入浸提罐或浸提柱中，用热水加压浸提，浸提的效果与咖啡粉的粒度、热水的流速、浸提的时间等因素有关，需结合设备的特点找出最佳工艺条件。

（2）浓缩　浸提液中含固形物较少，浓度较低，需将其浓度提高，可采取真空浓缩法，使其可溶性固形物达40%～45%。

由于咖啡香味易于挥发，有损产品质量，为此，可在浸提液中加入某些添加剂，如蔗

糖脂肪酸酯就是一种较好的添加剂，其用量约为咖啡豆重量的0.5%～1.0%。加入后混合均匀。

（3）干燥 将咖啡浓缩液用喷雾干燥法干燥，稍冷后即可进行密封包装。

产品特点

色泽棕黑，保香性强，香味、酯味、风味均很浓郁。

（十二）可乐饮料粉

1. 可乐饮料粉（一）

配方

无水柠檬酸	39.1kg	柠檬酸钠	4.2kg
碳酸氢钠	30.8kg	D-甘露醇	14kg
环胺基磺酸钠	4.6kg	糖精钠	130g
华尼格草粉	0.6kg	焦糖色	2.8kg
肌苷酸钠	78g	鸟苷酸钠	62g
磷酸三钙	1.4kg	环己胺基磺酸	1.4kg
可乐香精	160g	干肉桂	0.5kg

2. 可乐饮料粉（二）

配方

砂糖	60kg	糖精钠	30g
焦糖色	3.2kg	无水柠檬酸	22kg
磷酸	0.3kg	莱姆酸橙油	50g
可乐香精	0.6kg	胭脂红色素	适量
碳酸氢钠	20kg	中草药浸出物	适量

工艺流程

原料处理→配料→混合→烘干→粉碎→筛分→拌碳酸氢钠→包装

操作要点

（1）原料处理 所有的固体原料均应用粉碎机粉碎成粉末状。而配方二中的中草药浸出物系包括以下药物：白芍、肉桂、桂皮、芫荽、肉豆蔻、公丁香、薄荷叶、姜等，用此八味中草药混合浸泡，得其浸出液。

（2）配料、混合 将除碳酸氢钠和香味剂等物料拌和在一起，然后入混合机混合均匀。

（3）烘干、粉碎 将物料移入烘盘，入烘干机烘至含水量不大于4%，移出冷却后，喷洒香味剂，然后移入粉碎机进行粉碎。

（4）筛分，拌碳酸氢钠 粉碎后的物料进入筛分机，将大颗粒去掉，然后将已粉碎的碳酸氢钠粉与之相拌，混合均匀即成产品。

（5）包装 将产品入包装机，按3～5g一包进行密封包装即可。

产品特点

具有可乐饮料的独特风味。

第九节 特殊用途饮料

一、运 动 饮 料

1. 高能饮料

配方1（加水至1000L）

果葡糖浆	80kg	氯化钠	0.12kg
甜菊苷	0.1kg	柠檬酸钾	0.1kg
柠檬酸	1kg	柠檬酸铁	0.15kg
柠檬油	0.6kg	磷酸二氢钾	50g
维生素 B_1	14g	人参花浓缩汁	适量
维生素 B_2	6g	抗坏血酸	0.12kg

配方2（加水至1000L）

葡萄糖	30kg	柠檬酸	1.2kg
蜂蜜	60kg	柠檬酸钠	0.7kg
氯化钠	0.8kg	乳酸钙	0.15kg
氯化钾	0.4kg	抗坏血酸	0.6kg
碳酸镁	0.13kg	橘子香精	0.8kg
破壁花粉	0.5kg	葡萄香精	0.8kg

2. 日本快速止渴运动饮料

配方1（加水至1000L）

葡萄糖	40kg	氯化钠	1kg
植酸	2kg	L-精氨酸	0.1kg
氢氧化钾	0.7kg	L-抗坏血酸	0.2kg
山梨糖醇	2.8kg	牛磺酸	0.1kg
柠檬酸	1.8kg	咖啡因	10g

配方2（加水至1000L）

葡萄糖	43kg	氯化钠	1.07kg
植酸	2.15kg	L-精氨酸	0.11kg
氢氧化钾	0.73kg	L-抗坏血酸	0.22kg
氧化镁	0.25kg	牛磺酸	0.11kg
柠檬酸	1.97kg		

配方3（加水至1000L）

葡萄糖	42kg	L-精氨酸-L-谷氨酸盐	0.11kg
植酸	1.05kg	氢氧化钠	0.61kg
柠檬酸	3.8kg	L-抗坏血酸	0.11kg
氢氧化钾	0.46kg	香精	0.6kg

配方4（加水至1000L）

葡萄糖	42kg	柠檬酸	2.2kg
碳酸钾	0.8kg	L-精氨酸-L-谷氨酸盐	0.11kg
氢氧化钠	0.65kg	香精	0.63kg

L-抗坏血酸	0.11kg

3. 电解质饮料

配方 1（加水至 1000L）

葡萄糖	20kg	柠檬酸钠	2.4kg
砂糖	20kg	三氯蔗糖	0.65kg
柠檬酸	9.7kg	磷酸二氢钾	3.6kg
氯化钠	2.9kg	抗坏血酸	0.42kg
氯化钾	0.87kg	维生素 B_2	10g
香精	1.4kg		

配方 2（加水至 1000L）

葡萄糖	16kg	磷酸吡哆醇	0.13kg
砂糖	24kg	柠檬酸	2.2kg
酸性磷酸钠	0.56kg	柠檬酸钠	0.6kg
氯化钾	1.5kg	磷酸氢二钠	2.5kg
氯化钠	0.35kg	硫酸镁	0.7kg
柠檬香精	1.2kg		

配方 3（加水至 1000L）

葡萄糖	36kg	磷酸二氢钾	0.3kg
柠檬酸	1.8kg	磷酸二氧钠	0.4kg
糖精钠	0.1kg	抗坏血酸	0.3kg
氯化钠	1kg	苯甲酸钠	0.1kg
果味香精	0.2kg		

配方 4（加水至 1000L）

葡萄糖	35kg	柠檬酸钙	0.9kg
砂糖	9kg	抗坏血酸	0.2kg
氯化钠	0.55kg	苯甲酸钠	0.1kg
柠檬酸	2.4kg	香精	0.2kg
柠檬酸钾	0.3kg	色素	适量

配方 5（加水至 1000L）

葡萄糖	10kg	氯化钠	1.1kg
砂糖	10kg	磷酸二氢钾	2.1kg
柠檬酸	2.6kg	氯化钾	0.5kg
柠檬酸钠	0.8kg	抗坏血酸	0.18kg
糖精钠	0.1kg	维生素 B_2	10g
橘子香精	0.8kg	胭脂红	20g

配方 6（加水至 1000L）

葡萄糖	16kg	氯化钾	1.4kg
砂糖	24kg	氯化钠	0.45kg
碳酸氢钠	2.4kg	硫酸镁	0.7kg
柠檬酸钠	0.6kg	柠檬酸	2.1kg
酸性磷酸钠	0.5kg	柠檬香精	1kg
维生素 B_6	0.12kg	抗坏血酸	0.6kg

配方 7（加水至 1000L）

葡萄糖	20kg	柠檬酸	1.1kg
砂糖	45kg	柠檬酸钠	0.8kg
氯化钠	0.7kg	抗坏血酸	0.6kg
氯化钾	0.35kg	橘子香精	0.9kg
氯化钙	0.16kg	苯甲酸钠	0.1kg

配方 8（加水至 1000L）

葡萄糖	50kg	氯化钾	0.1kg
糖精钠	0.3kg	氯化钠	0.85kg
柠檬酸	0.3kg	磷酸氢二钠	0.5kg
碳酸氢钠	0.15kg	磷酸二氢钾	0.15kg
柠檬汁	4kg	石灰水	0.2L

4. 运动途中饮料

配方 1（加水至 1000L）

葡萄糖	50kg	氯化钠	3.5kg
砂糖	20kg	柠檬酸	1kg
橘子汁	100kg		

配方 2（加水至 1000L）

葡萄糖	40kg	氯化钠	3kg
砂糖	30kg	抗坏血酸	3kg
磷酸钠	6kg	果汁	200kg

配方 3（加水至 1000L）

葡萄糖	80kg	氯化钠	3kg
橘子汁	250kg		

配方 4（加水至 1000L）

葡萄糖	70kg	氯化钾	0.9kg
氯化钠	3kg	柠檬酸	0.9kg
抗坏血酸	3kg		

配方 5（加水至 1000L）

砂糖	10kg	柠檬酸	0.8kg
低聚糖	30kg	磷酸二氢钾	0.1kg
氯化钾	0.1kg	磷酸二氢钠	0.1kg
氯化钠	0.8kg	柠檬香精	1kg

配方 6（加水至 1000L）

葡萄糖	70kg	柠檬酸	3.2kg
砂糖	15kg	氯化钠	1.6kg
磷酸二氢钾	0.48kg	抗坏血酸	0.5kg
磷酸二氢钠	0.56kg	香精	0.2kg

5. 提高肌肉功能的运动饮料

配方 1（加水至 1000L）

亮氨酸	3kg	砂糖	20kg

异亮氨酸	3kg	果糖	20kg
脯氨酸	2kg	葡萄糖	20kg
柠檬酸	0.9kg	乳酸钙	0.5kg
氯化钾	0.4kg	柠檬酸钠	0.5kg
氯化钠	0.76kg	大豆卵磷脂	7kg
氯化镁	0.05kg	酪蛋白钠	20kg
维生素 B_1	10g	抗坏血酸	0.2kg
维生素 B_2	10g	香精	1.2kg

配方 2（加水至 1000L）

砂糖	90kg	柠檬酸	0.9kg
亮氨酸	6kg	蛋黄卵磷脂	6kg
异亮氨酸	6kg	酪蛋白钠	22kg
脯氨酸	4kg	抗坏血酸	0.3kg
氯化钾	0.3kg	维生素 B_1	12g
氯化钠	0.7kg	维生素 B_6	20g
碳酸镁	0.1kg	维生素 E	0.1kg
香精	1.2kg		

配方 3（加水至 1000L）

葡萄糖	40kg	脯氨酸	3kg
果糖	30kg	天门冬氨酸	3kg
亮氨酸	5kg	大豆卵磷脂	6kg
异亮氨酸	5kg	柠檬酸	0.8kg
葡萄糖	68kg	磷酸二氢钾	0.48kg
糖精钠	0.15kg	磷酸二氢钠	0.52kg
氯化钠	1.5kg	苯甲酸钠	80g
香精	0.8kg	着色剂	适量

配方 4（加水至 1000L）

砂糖	43kg	柠檬酸钠	0.4kg
柠檬酸	0.8kg	混合水果香精	1kg
氯化钠	1.4kg	胭脂红	3g
羧甲基纤维素	0.2kg		

配方 5（加水至 1000L）

砂糖	20kg	柠檬酸钠	0.4kg
葡萄糖	25kg	柠檬香精	0.6kg
氯化钠	1.4kg	柠檬黄	20g
柠檬酸	1.1kg	羧-甲基纤维素	0.2kg

配方 6（加水至 1000L）

砂糖	20kg	磷酸二氢钾	0.1kg
低聚糖	11kg	磷酸二氢钠	0.1kg
柠檬酸	1.8kg	碳酸氢钠	0.1kg
氯化钾	0.1kg	柠檬香精	1kg
氯化钠	0.6kg		

配方7

砂糖	50g	支链氨基酸	10g
维生素、矿物质	10g	大豆卵磷脂	8g
柠檬酸	1g	蛋白质	30g
纯水	1L		

配方8

砂糖	100g	分支氨基酸	20g
维生素、矿物质	10g	蛋黄卵磷脂	8g
柠檬酸	1g	酪蛋白钠	30g
纯水	1L		

配方9

砂糖	70g	酪蛋白钠	35g
分支氨基酸	10g	维生素、矿物质	10g
大豆卵磷脂	8g	柠檬酸	1g
纯水	1L		

配方10

酪蛋白钠	35g	分支氨基酸	10g
维生素、矿物质	10g	大豆卵磷脂	8g
有机酸	1g	纯水	1L

配方11

酪蛋白钠	35g	支链氨基酸	10g
维生素、矿物质	10g	大豆卵磷脂	8g
柠檬酸	调节 pH6.4～7	纯水	1L

6. 等渗运动饮料

配方1（加水至1000L）

砂糖	40kg	氯化钠	0.5kg
葡萄糖	80kg	磷酸二氢钾	0.1kg
柠檬酸	0.17kg	磷酸二氢钠	0.1kg
氯化钾	0.1kg	柠檬酸钠	0.1kg
柠檬香精	1kg		

配方2（加水至1000L）

砂糖	50kg	氯化钠	0.9kg
低聚糖	18kg	柠檬香精	0.9kg
柠檬酸	1.7kg		

配方3（加水至1000L）

砂糖	30kg	抗坏血酸	0.4kg
糖精钠	0.12kg	柠檬酸钠	0.6kg
氯化钾	0.4kg	磷酸氢二钾	0.4kg
氯化钠	2kg	橘子香精	1.2kg
柠檬酸	1.8kg		

配方4（加水至1000L）

砂糖	55kg	氯化钠	0.8kg

葡萄糖	15kg	氯化钙	0.3kg
柠檬酸	1.2kg	乳酸钙	0.15kg
抗坏血酸	0.9kg	碳酸镁	0.25kg
香精	0.4kg	着色剂	适量

配方 5（加水至 1000L）

砂糖	38kg	维生素 B_1	0.8kg
葡萄糖	30kg	维生素 B_2	2g
柠檬酸	1.7kg	抗坏血酸	0.3kg
柠檬酸钠	0.3kg	谷氨酸钠	20g
氯化钠	0.4kg	羧甲基纤维素钠	0.25kg
磷酸氢二钾	0.3kg	香精	0.45kg
乳酸钙	0.5kg		

二、营养素饮料

1. 碱性健身饮料

配方（按 100L 计）

砂糖	8kg	蜂蜜	4kg
柠檬酸	150g	纯米醋	2kg
苹果醋	2kg	柠檬汁	1～2L
离子化的乳化钙	2L	pH9 的离子水	75L

工艺流程

配料→搅拌→过滤→灌装→杀菌→冷却

产品特点

以乳酸钙为钙离子源，并加纯米醋和苹果醋制成的健身饮料，可以防止乳酸在人体内的积累，是一种较好的碱性健身饮料。

2. 强化维生素 C 的功能饮料

配方

低聚果糖	30kg	三氯蔗糖	0.22kg
抗坏血酸	0.95kg	苯甲酸钠	50g
香精	0.75kg	着色剂	20g
加水至	1000L		

3. 蜂蜜维生素 C 饮料

配方

蜂蜜	200kg	抗坏血酸	0.64kg
柠檬酸	4kg	加水至	1000L

4. 蜂蜜饮料

配方

柠檬酸	20～30g	抗坏血酸	0.8～2g
蜂蜜加至	1000g		

注意事项

饮用时，可把此饮料稀释 5 倍。

5. 补锌饮料

配方

葡萄糖酸锌	2kg	氨基酸	5kg
蜂蜜	100kg	砂糖	50kg
柠檬酸	2kg	香精	适量
加水至	1000L		

6. 有机锗果汁乳酸饮料

配方

豆奶（含大豆蛋白3.8%）	300kg	果汁乳发酵液（pH3.8）	150kg
砂糖	120kg	稳定剂	5kg
柠檬酸钠	适量	有机锗	40g
用乳酸调至	pH4	加水至	1000L

7. 有机锗饮料

配方

有机锗	2mg/22mL	豆奶	26%～30%
果汁乳酸发酵液	10%～15%	砂糖	7%～12%
稳定剂	0.2%～0.5%	缓冲剂	0.1%～0.4%
乳酸	适量	水	45%～56.7%

操作要点

将稳定剂、缓冲剂、砂糖混合均匀，加入50～60℃的温水，边加边搅拌，使辅料充分溶解，将此混合液倒入预先备好的豆奶中，不断搅拌。用乳酸调整发酵液的pH在1.8左右，然后加入豆奶中，充分搅拌，然后灭菌，最后进行无菌包装，即得成品。

8. 含碘饮料

配方

干紫菜	2～3kg	薄荷香精	0.1～0.15kg
砂糖	60～80kg	菠萝香精	0.4～0.5kg
葡萄糖	10～20kg	柠檬酸	0.6～1kg
异抗坏血酸	0.1kg	香柠蜜香精	0.1～0.2kg
食盐	0.8～1.2kg	加水至	1000L

9. 滋补果汁饮料

配方：葡萄柚饮料

葡萄柚汁	322kg	45°Bx糖浆	420kg
茶精	258kg	抗坏血酸	7kg
加水至	1000L		

10. 柚皮饮料

配方

柚皮颗粒	1份	柚皮粉	5份
葡萄糖	35份	柠檬酸	1份
食盐	50份	味精	7份
抗坏血酸	3份		

产品特点

该饮料用开水冲调时，香气袭人，口味清爽，且饮料中有柚皮颗粒悬浮，外观和口感很好。

11. 低聚核苷酸营养饮料

配方

蔗糖	50kg	果糖	70kg
葡萄糖	60kg	柠檬酸	5kg
谷氨酸	0.7kg	天冬氨酸	1kg
维生素 B_6	50g	抗坏血酸	200g
香料	1.5kg	维生素 B_1	60g
低聚核苷酸浸出液	1kg	加水至	1000L

12. 含多糖的健身饮料

配方

橘肉	60kg	橘汁	500kg
淀粉凝胶	26.3kg	蔗糖	15.6kg
果胶	12.2kg	柠檬酸	1.5kg
橘子香精	1kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

13. 麸皮饮料

配方

麸皮	10%	氢化葡萄糖浆	25%
柠檬酸	0.2%	苯甲酸钠	0.05%
铬合镁铝硅酸盐	0.2%	单硬脂酸甘油酯	0.05%
香精	0.01%		

14. 高纤维水果饮料

配方

桃子	100g	柠檬酸	0.1%
山梨醇	10%		

产品特点

苹果、杏、枇杷、无花果、桃子和葡萄等水果，其果皮部分的膳食纤维、维生素和色素含量均高于果肉部分。因此，以整个水果为原料制得的果汁饮料，其纤维含量比不含果皮的产品高很多。

15. 富钙软饮料

配方

橘汁	30kg	柠檬汁	10kg
转化糖	10kg	柠檬酸钙	10kg
苹果酸钾	0.2kg	果糖	20kg
加水至	1000L		

16. 含氨基酸和果汁的饮料

配方

浓缩橘汁	15kg	柠檬酸	0.5kg
单糖（葡萄糖、果糖）	20kg	精氨酸	30g
L-赖氨酸	30g	亮氨酸	20g
组氨酸	30g	维生素E	70g
抗坏血酸	20g	橘子香精	0.25kg
加水至	1000L		

17. 蛋白质果汁饮料（一）

配方

温州蜜柑汁	340g	温州蜜柑酱	300g
砂糖	59g	橘子香精	1g
脱脂奶	300g		

18. 蛋白质果汁饮料（二）

配方

温州蜜柑汁	450g	温州蜜柑酱	100g
砂糖	74g	橘子香精	1g
脱脂奶	300g	柑橘果胶	5g

19. 脑黄金鲜牛奶

配方

鲜牛奶	932kg	砂糖	60kg
DHA·EPA乳化油	8kg		

20. 糖尿病人的热能饮料

配方

将70g果糖、35g柠檬酸、15g酒石酸、10g碳酸氢钠、1g抗坏血酸、适量天然色素和山梨酸制成900mL混合液，将0.01g棕榈酸、维生素A和适量柠檬油浸于丙三醇中制成100mL溶液。再将两溶液混合并充二氧化碳气，装瓶制成饮料。

21. 高能饮料（一）

配方（按100kg成品计）

果葡糖浆	8kg	甜菊苷	10g
钾盐	10g	铁盐	15g
钠盐	12g	磷酸盐	5g
柠檬酸	100g	柠檬油	60g
抗坏血酸	12g	维生素B_1	1.6g
维生素B_2	1.6g		

22. 高能饮料（二）

配方

果葡糖浆	81kg	钾盐	10g
甜叶菊苷	10g	钠盐	12g
柠檬酸	100g	铁盐	15g
柠檬油	60g	磷酸盐	5g
抗坏血酸	12g	维生素B_1	1.6g
维生素B_2	1.6g	人参花液	适量

工艺流程

配料→过滤→冷却→碳酸化→灌装

产品特点

该饮料颜色透明，入口清爽甘甜，酸感适中，回味微咸。

23. 强化清凉饮料

配方

砂糖	107kg	果葡糖浆	71.4kg
蜂蜜	7.14kg	柠檬酸	1.43kg
抗坏血酸	0.71kg	苹果酸	0.36kg
烟酰胺	71.4kg	维生素 B_2	35.7g
L-天冬氨酸钠	71.4kg	L-谷氨酸钠	35.7kg
食盐	0.36kg	柠檬酸钠	0.36kg
药用香精 No5.13432	14kg	加水至	1000L

24. 香菇柄膳食纤维饮料

配方

香菇柄原汁	40%	砂糖	10%
CMC	0.1%	琼脂	0.1%
用柠檬酸调	pH4		

工艺流程

香菇柄→挑选→清洗→预煮→打浆→粗滤→原汁→调配→脱气→均质→灌装→杀菌→检验→成品

产品特点

香菇柄不仅营养丰富，还含有大量的膳食纤维，采用香菇柄汁、砂糖、稳定剂及适量的柠檬酸调制成的饮料是一种理想的膳食纤维饮料。

25. 老年人强化饮料

配方

麦芽醇	15kg	蜂王浆	1kg
甜味剂	41g	赖氨酸	0.6kg
柠檬酸铁	125g	硫酸铜	16.3g
维生素 E	250g	维生素 B_1	8g
维生素 B_2	8g	抗坏血酸	125g
加水至	1000L		

26. 儿童强化饮料

配方

胡萝卜汁	100kg	苹果汁	50kg
砂糖	60kg	果葡糖浆	20kg
柠檬酸	0.5kg	碳酸甘油乙酸酯	0.5kg
抗坏血酸	0.138kg	柠檬酸钠	66g
乳酸钙	0.25kg	维生素 B_2	25g
加水至	1000L		

27. 强化铁饮料

配方

砂糖	10kg	柠檬酸钠	0.16kg
5倍浓缩果汁	70kg	乳酸铁	0.6kg
六水氯化铁	0.1kg	碳酸氢钠	0.86kg
风味料	1kg	加水至	1000L

28. β-胡萝卜素饮料

配方

胡萝卜汁	750kg	苹果汁	200kg
柠檬汁	30kg	蜂蜜	20kg
抗坏血酸	0.6～1.2kg	维生素E	20～100g
维生素B_2	3～12g	加水至	1000L

29. 琼脂饮料（一）

配方

（1）琼脂凝胶配方

砂糖	12%	琼脂粉	2.5%
红（白、黄、茶）色素	0.4%		

（2）液体部分配料量

砂糖	12%	朗姆酒香料	0.5%
结晶柠檬酸	0.14%	柠檬酸钠	0.06%
抗坏血酸	0.06%	琼脂粉	0.088%
橘子汁（浓缩至1/4）	1.25%	苹果汁（浓缩至1/5）	0.5%
橘子香料	0.5%		

操作要点

按上述配方调配后，煮混溶化，降温至80℃时灌入瓶中，加盖密封后，在80～83℃灭菌30min，经过20min的流水冷却，放置过夜，轻轻振动就成为四色琼脂块均匀分散的美丽甜饮料。这种饮料在37℃下可以保存3个月，在室温下可保存1年2个月琼脂不会沉降。

30. 琼脂饮料（二）

配方

（1）琼脂凝胶配方

砂糖	12%	琼脂粉	1.5%
红（白、黄、茶）色素	0.4%		

（2）液体部分配料量

砂糖	12%	抗坏血酸	0.06%
葡萄汁（浓缩至1/5）	3.2%	麝香葡萄香料	0.2%
结晶柠檬酸	0.164%	琼脂粉	0.125%
柠檬酸钠	0.06%		

31. 无苦味灵芝饮料（一）

配方

灵芝	30g/L	桂皮	2g/L
陈皮	2g/L	紫苏	2g/L
丁香	1.5g/L	肉豆蔻	1.5g/L
甘草	5g/L	当归	1g/L
川芎	0.5g/L	地黄	5g/L
何首乌	5g/L	淫羊藿	2g/L
蜂蜜	30g/L		

操作要点

将上述原料除蜂蜜外，均进行计量混合，粉碎到10目，加热水，回流提取2h，趁热用滤布过滤，分离固形物，然后用叠成厚约1cm的纱布过滤。滤液冷却至5℃时，再用叠成厚约3cm的纱布重新过滤，加入蜂蜜后，在5℃温度下放置一夜，产生沉淀后再过滤，滤液装瓶后在60℃下保持40min进行一次灭菌，两天后，浸入在80℃的水浴中，使温度升到90℃，保持10min后取出，即为成品。

32. 无苦味灵芝饮料（二）

配方

灵芝	2.5g/L	桂皮	0.3g/L
陈皮	0.5g/L	茴香	0.5g/L
紫苏	1g/L	甘草	1g/L
当归	0.5g/L	川芎	0.5g/L
地黄	2g/L	茯苓	2g/L
蜂蜜	20g/L		

操作要点

将上述原料除蜂蜜外，分别粉碎后，用热水提取，将各种成分提取液混合在一起，冷却至5℃时用棉纱布过滤后装瓶，在60℃的温度下保持40min，进行一次灭菌，两天后浸在80℃的水浴中，使温度升高到90℃保持10min后取出，即为成品。

33. 皂角苷健康饮料（一）

配方

米醋	50g	人参皂苷	2g
加水量	930g		

34. 皂角苷健康饮料（二）

配方

米醋	40g	人参皂苷	9g
加水量	940g		

三、特殊用途饮料

1. 低热值饮料（一）

配方

苹果汁	150mL	香精	适量
甜叶菊苷	60mg	柠檬酸	400mg
加水至	1L		

2. 低热值饮料（二）

配方

柠檬果汁	1L	甜味菊苷	40mg
谷氨酸钠	6mg		

3. 低热值饮料（三）

配方

柠檬果汁粉	500g	糊精	240g
甜味菊苷	120g	谷氨酸钠	20g
乳糖	120g		

4. 低糖饮料

配方

砂糖	20kg	柠檬酸	1.25kg
麦芽糖醇	15kg	甜叶菊	0.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.15kg	山梨酸钾	0.1kg
加水至	1000L		

5. 苹果皮高纤维饮料

配方

苹果皮	100kg	葡萄糖	15kg
柠檬酸	0.5kg	抗坏血酸	0.2kg
水	84.3kg		

6. 葡萄皮天然保健饮料

配方

果皮浆液	40%	砂糖	5%
蜂蜜	2%	复合稳定剂	0.12%
异抗坏血酸钠	0.04%	香草香精	0.001%
加水定容至	100%		

工艺流程

葡萄皮→酶解→打浆→过滤→胶磨→调配→均质→脱气→装瓶→封口→杀菌→冷却→成品

7. 高血压患者保健饮料

配方

向日葵油	50kg	卵磷脂	3kg
牛乳蛋白	14.4kg	乳糖水解物	115kg
加水至	1000L		

8. 视力保健饮料

配方

枸杞汁	50mL	苦瓜汁	20mL
菊花汁	90mL	乙基麦芽酚	0.02%
柠檬酸	0.2%	砂糖	5.4%
D-葡萄糖-δ-内酯	0.03%		

工艺流程

菊花汁、枸杞汁、苦瓜汁→混合配料→澄清→过滤→冷冻→过滤→装瓶→杀菌（10min—20min—10min/100℃）→成品

9. 美容保健功能性饮料

配方（以 500mL 饮料计）

维生素 A	2.5 万 IU	鲜果汁	390mL
维生素 E	0.1g	抗坏血酸	0.3g
珍珠水解液	10mL	中药浸制液	100mL

工艺流程

各种原料→调配→混匀→过滤→均质→灌装→封口→杀菌→成品

10. 无糖饮料

配方

天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg	甘草酸	0.16kg
抗坏血酸	0.2kg	海藻胶	2.3kg
柠檬酸	0.56kg	柠檬酸钠	0.12kg
精制橙油	50g	日落黄	适量
加水至	1000L		

11. 香槟饮料

配方

砂糖	50kg	麦芽糖醇	15kg
柠檬酸	2.5kg	SunsweetT-100（属沙马丁制剂，甜度为蔗糖的 100 倍）	0.5kg
Sunpolymer-No. 2	0.5kg		
加水至	1000L		

12. 咖啡浓缩液

配方

焙炒咖啡粉	1000kg	β-环糊精	30kg
焦磷酸钠	0.8kg	黄原胶	1kg
蔗糖脂肪酸酯（HLB10）	1.2kg	山梨酸钾	1kg

工艺流程

生咖啡豆→焙炒→除银皮→磨碎→抽提→料液分离→沉降→过滤→调配→真空浓缩→高压均质→升温灭菌→灌装→封口锁盖→2 次灭菌→冷却→成品

13. 解渴饮料粉（一）

配方（质量份）

植酸（按固形物折算）	4	无水咖啡碱	0.02
L-抗坏血酸	0.4	L-精氨酸	0.2
氨基乙磺酸	0.2	柠檬酸	3.6
氯化钠	2	氢氧化钾	1.36
葡萄糖	80	山梨糖醇	5.6
氧化镁	0.48		

14. 解渴饮料粉（二）

配方（质量份）

植酸	4.31	氯化钠	2.15

氢氧化钾	1.46	氨基乙磺酸	0.22
氧化镁	0.51	葡萄糖	86.12
L-精氨酸	0.22	柠檬酸	3.94
L-抗坏血酸	0.43		

15. 解渴饮料粉（三）

配方（质量份）

植酸	4.19	柠檬酸	4.19
氢氧化钠	1.3	L-抗坏血酸	0.21
碳酸钾	1.59	粉末香料	1.26
L-精氨酸	0.21	葡萄糖	83.86

工艺流程

混合→干燥→过筛→成品

产品特点

上述饮料粉50g左右即可溶成1L的水溶液，运动员饮用后水分吸收迅速，消除疲劳快，甜酸适中，具有清凉感。

16. 高温作业饮料

配方

KCl	335mg	硫酸亚铁	10mg
$MgSO_4 \cdot H_2O$	35mg	硫酸铜	0.2mg
$MnSO_4 \cdot 4H_2O$	0.2mg	维生素P	24mg
维生素B_1	0.5mg	抗坏血酸	100mg
维生素B_2	0.5mg	维生素B_6	0.5mg
烟酸	0.5mg		

产品特点

此饮料为片剂，每片600mg，可用于高温下坐着工作的轻体力劳动者的饮料。

17. 体力劳动的饮料

配方

氯化钠	500mg	碳酸氢钠	1000mg
氯化钾	745mg	葡萄糖酸钙	250mg
硫酸镁	35mg	硫酸铜	0.2mg
硫酸锰	0.2mg	硫酸亚铁	10mg
抗坏血酸	50mg	维生素B_1	0.5mg
维生素B_2	0.5mg	维生素B_6	0.5mg
烟酸	0.5mg	蔗糖	25mg
柠檬酸	850mg		

产品特点

该饮料为颗粒型，可用在热环境中从事重体力劳动的建筑工人、采石工人、矿工、钢铁工人等。

18. 抗疲劳饮料

配方1

NaCl	85g	磷酸氢二钠	50g

磷酸二氢钾	15g	氯化钾	10g
碳酸氢钠	15g	柠檬酸	25g
糖精钠	50g	葡萄糖	5000g
柠檬萃取液	240mL	石灰水	20mL
加水至	100L		

配方 2

KCl	1.4%	NaCl	4.7%
K_2HPO_4	5.7%	柠檬酸	15%
柠檬酸钠	3.8%	糖精钠	1.2%
抗坏血酸	0.4%	砂糖	32%
橘子香精	2.8%		

19. 防止中暑饮料

配方

氯化钠	25mg	碳酸氢钠	500mg
氯化钾	745mg	葡萄糖酸钙	250mg
硫酸镁	35mg	硫酸铜	0.2mg
硫酸锰	0.2mg	硫酸亚铁	10mg
抗坏血酸	100mg	维生素 B_1	0.5mg
维生素 B_2	0.5mg	维生素 B_6	0.5mg
烟酸	0.5mg	蔗糖	7.5mg
柠檬酸	425mg		

产品特点

此饮料为颗粒型，不但可防止中暑，还可使热适应性缩短 8～10d。

20. 防暑清凉饮料（一）

配方

鲜荷叶	半张	滑石	10g
白术	10g	藿香	6g
甘草	6g	砂糖	适量

21. 防暑清凉饮料（二）

配方

鲜藕	75g	砂糖	适量
水	750g		

22. 防暑清凉饮料（三）

配方

西瓜翠衣	15g	炒枝子	6g
赤芍	10g	黄连	1.5g
甘草	1.5g	砂糖	适量

23. 防暑清凉饮料（四）

配方

鲜枇杷叶	30g	鲜竹叶	30g
鲜芦根	30g	砂糖	适量

食盐	少许		

24. 防暑清凉饮料（五）

配方

金银花	30g	砂糖	30g
开水	2kg		

25. 防暑清凉饮料（六）

配方

菊花	10g	麦冬	3g
甘草	3g	藿香梗	3g
胖大海	6g	砂糖	适量

26. 防暑清凉饮料（七）

配方

食盐	2g	橙皮酊	20mL
柠檬酸	4g	糖精	0.01g
苏打	4g		

27. 防暑清凉饮料（八）

配方

柠檬酸	1g	食盐	2g
糖精	0.15g	香精	2滴
水	1kg		

28. 皂角苷健康饮料（一）

配方

米醋	50g	丝瓜皂角苷	6g
加水量	888g		

29. 皂角苷健康饮料（二）

配方

米醋	40g	大豆皂角苷	8g
加水量	903g		

30. 健齿饮料（一）

配方

	占混合物（%）	冲调后（g/L）
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	12.6	0.49
柠檬酸	41.1	1.6
磷酸氢钙	34.3	1.34
香精	1.8	0.07
着色剂	0.5	0.02
维生素A	0.14	0.005
抗坏血酸	0.13	0.051
冲调时每升水中干混合物含量		9.9

31. 健齿饮料（二）

配方

	占混合物（%）	冲调后（g/L）
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1.8	0.54
固体的载体	58.4	17.4
柠檬酸	19	5.66
磷酸氢钙	4	1.19
柠檬酸钾	2.8	0.89
橘子香精	2.6	0.77
着色剂	0.15	0.045
悬浊剂	5.6	1.67
植物胶	1.8	0.54
维生素 A	0.1	0.003
抗坏血酸	1.5	0.45
冲调时每升水中干混合物含量		29.8

产品特点

每升饮料应含天门冬酰苯丙氨酸甲酯 0.22～0.44g 和蔗糖 22～88g 及 0.013～0.07mol 的食用酸。按照上述成分其甜味剂总量大于正常需要量。饮料中既有蔗糖的热量，又因有天门冬酰苯丙氨酸甲酯的保护作用而减少了引起龋齿的可能性。如果嫌太甜，则可加入柚皮苷甜味调节物质，可降低甜味。

32. 低热量果汁饮料

配方

天然果汁干粉：甜菊苷：糊精：谷氨酰胺：乳糖≈50：12：25：2：12（质量比）

操作要点

用柠檬果汁经真空干燥制成柠檬汁粉 300mg，加入甜菊苷 70mg、糊精 150mg、谷氨酰酸钠 10mg、乳糖 70mg 混合，适当加水造成细粒，即成低热量柠檬饮料粉 600mg，加水溶化后可以制成一杯低热量柠檬饮料。

33. 治疗感冒饮料（一）

配方

银花	30g	山楂	10g
蜂蜜	250g		

操作要点

首先将银花、山楂放入锅内、加水适量、煮沸。将药液倒入小盆内，放入蜂蜜搅拌均匀即成，可随时饮用。

34. 治疗感冒饮料（二）

配方

生姜	3g	苏叶	3g
红糖	15g		

操作要点

先将生姜洗干净切丝、苏叶洗净。

将洗净物均装入茶杯内加入开水冲泡，并加盖浸泡5～10min后，再放入红糖即成。

产品特点

可趁热服用。此饮料适用于风寒感冒、恶心、呕吐、胃痛、腹胀等症。

35. 治疗感冒饮料（三）

配方

陈皮、柴胡、连翘、白芷、枳实、山楂、羌活、前胡、防风、藿香、甘草、神曲、川芎、厚朴、桔梗、麦芽、苏叶各15g，陈茶叶500g。

操作要点

将上述各种药物均研成细末混合均匀，每次服用10g，水煎热饮最为有利。

产品特点

可解表散寒、消食和胃，治疗感冒风寒，食欲减退、水土不服，腹泻腹痛。

36. 治疗感冒饮料（四）

配方

陈皮	20g	谷芽	60g
神曲	100g	山楂、乌药、厚朴、枳壳	各50g
陈茶叶	150g		

操作要点

将上述各种药物研磨成细末，混合均匀，分成为6～10g，加水煎制后服用。

产品特点

可解表、消食和胃，主治一切感冒、头痛腹胀，水土不服。

37. 治疗感冒饮料（五）

配方

薄荷	2g	茶叶	5g

操作要点

将上述药物以沸水冲泡后频服饮用。

产品特点

辛凉解表，清热解毒，可用治风热外感，头痛目赤，食滞腹胀。

38. 治疗感冒饮料（六）

配方

桑叶	5g	菊花	5g
薄荷	3g	竹叶	30g
茶叶	10g		

操作要点

将以上各药物放入茶壶中，用开水冲泡即成，可随时趁热饮用。

产品特点

可清热、解表散风。治风热感冒、发热头痛、目赤喉痛、舌红苔黄等症，服用后可避风寒。

39. 治疗感冒饮料（七）

配方

川贝母	3g	茶叶	3g
米糖	9g		

操作要点

将上述各种药物研磨成细末，用开水冲服送下。

产品特点

可清热化痰、止咳。治感冒及气管炎、咳嗽。

40. 治疗感冒饮料（八）

配方

橘红	1片	绿茶	5g

排作要点

用开水冲泡，再放沸水锅中隔水蒸20min后，代茶饮用。

产品特点

可清热、化痰。治多咳嗽、痰黏似胶不易咯出。

41. 治疗感冒饮料（九）

配方

川芎	3g	茶叶	6g

操作要点

共同研磨成细粉，每日一次，白开水冲泡，当茶饮用。

产品特点

可祛风止痛。治诸风上攻、偏正头痛、鼻塞身重、肌肉痉挛等症。

42. 治疗慢性胃炎饮料（一）

配方

韭菜	250g	生姜	适量
牛奶	250g		

操作要点

将韭菜、生姜洗净，切碎、捣烂取汁放入锅中，加入牛奶煮沸，早晚各服一杯，趁热饮。

产品特点

治疗慢性胃炎，腹内胀疼。

43. 治疗慢性胃炎饮料（二）

配方

佛手	30g	白酒	14g

操作要点

将佛手用清水浸透，洗净，切成小块，稍干，即可放入瓶内，倒入白酒，每5d摇动一次，10d后即可饮用。

产品特点

可行气和胃，治腹胀、治疗慢性胃炎症。

44. 治疗慢性胃炎饮料（三）

配方

核桃	10g	川芎	6g
紫苏	6g	雨前茶	6g

操作要点

将上述药首先煎好，于汤内加入老姜、砂糖，即可服用。

产品特点

可行气和胃，治腹胀、不思饮食。

45. 治疗慢性胃炎饮料（四）

配方

茉莉花	6g	石菖蒲	6g
青茶	10g		

操作要点

将上述药研磨成细末，每日用沸水冲泡饮用。

产品特点

可理气化湿、止痛，治疗慢性胃炎，腹内胀痛。

46. 治疗慢性胃炎饮料（五）

配方

茶叶	3g	红糖	5g

操作要点

将茶叶和红糖用开水冲泡5min，每次饭后服饮一杯。

产品特点

可和胃通便，治大便不通，胃部不适。

47. 治疗慢性胃炎饮料（六）

配方

茶叶	3g	蜂蜜	2mL

操作要点

用开水将茶叶冲泡加入蜂蜜混合均匀服饮，饭后一杯。

产品特点

可治胃寒、便秘。

48. 治疗慢性咽炎饮料（一）

配方

罗汉果	250g	砂糖	500g

操作要点

将罗汉果捣碎加水煮沸。每0.5h取煎液一次，加水再煮，共取三次。合并煎液，用文火煮至黏稠，停火，稍冷却后放入白糖吸净药液，拌匀晒干，压碎后装瓶备用。饮用时每次取10g，开水冲服。

产品特点

有润喉清肺、清暑止渴的功效，速溶饮料饮用可辅助治疗咽痛声哑，声带充血失音以

及咽炎等症。

49. 治疗慢性咽炎饮料（二）

配方

鲜羊桃	1000g	砂糖	500g

操作要点

鲜羊桃洗净、切碎、绞汁。将桃汁放入铝锅内用旺火烧开，继续文火煎煮至黏稠如膏时停火。羊桃膏稍冷后即可加入白糖 500g；将汁液吸净，搅拌均匀，晒干、压成粉，装瓶备用。

产品特点

可生津止渴，散热止痛，有辅助治疗疟疾、咽炎、扁桃体炎等病症的作用。

50. 治疗慢性咽炎饮料（三）

配方

丝瓜	200g	茶叶	5g

操作要点

将茶叶用沸水冲泡、取汁。再将丝瓜洗净、切片、加热煮熟、倒入茶叶汁中，搅拌均匀饮用。

产品特点

可化痰、清热、凉血，用于治疗咽炎、喉炎、扁桃体炎等症。

51. 治疗慢性咽炎饮料（四）

配方

北沙参	3g	麦冬	30g
黄芩	15g	桑皮	12g
花粉	12g	桔梗	10g
生甘草	6g		

操作要点

将上述各种药混合，用水煎煮成汁，每日饮服一次。

52. 治疗慢性咽炎饮料（五）

配方

绿茶、橄榄	各 5g	胖大海	3 枚
蜂蜜	若干		

操作要点

将绿茶、橄榄用水煎沸，冲泡胖大海 3 枚，加入蜂蜜 1～2 匙，徐徐饮下。一日服用 2～3 次。

53. 治疗慢性咽炎饮料（六）

配方

绿茶、菊花	各 5g	刀豆	5g
蜂蜜	若干		

操作要点

先将绿茶、菊花盛于杯中。用刀豆 5 g 煎煮，将煮沸的水倒入杯中，盖上盖闷一会

儿，再调入蜂蜜1～2匙搅和均匀，即可频饮。

54. 治疗慢性咽炎饮料（七）

配方

大雪梨	1个	川贝母	3g
冰糖	适量		

操作要点

将梨去皮挖核，装入川贝母3g，冰糖适量，上锅蒸熟，食用，每日2个。

55. 防治冠心病饮料（一）

配方

人参	50g	麦冬	200g
五味子	150g	川芎	50g
沉香	100g	丹参	200g

操作要点

以上药材除人参外，先用温水浸泡1h，然后反复煎煮4次，每次30min，共取汁300mL。

再将人参切成片，放入碗内，加水200mL上锅蒸1h，将人参水兑入药汁混匀，加入适量砂糖，分装瓶内，冰箱中冷藏。每日饮30～50mL，可分1～3次饮用。

产品特点

这种饮料，人参大补原气，振奋心阳；川芎、沉香、丹参养血活血、通经活络；麦冬滋养心阴；五味子收敛心气。诸药调和使用，益气养阴、养血活血、长期服饮，可起有病则治，无病则防的作用。是老年人防治冠心病的理想饮料。

56. 防治冠心病饮料（二）

配方

山楂	1g	益母草	1g
茶叶	5g		

操作要点

用沸水冲沏，代茶饮用。

产品特点

可清热降痰，活血降脂，通脉，用作治疗冠心病和高血脂症。

57. 防治冠心病饮料（三）

配方

洁净菊花	3g	山楂片	15g
草决明	15g		

操作要点

将菊花、山楂片、草决明用沸水煮5min，或以沸水冲沏，置保温杯中盖严浸泡0.5h，每日频频饮用。

产品特点

菊花味甘苦，性微寒、无毒、有疏风利脉，除湿清热、养肝明目的功效。山楂有散结行滞之作用。菊楂决明茶对高血压、冠心病患者颇有益处。

58. 防治冠心病饮料（四）

配方

山楂肉	30g	香橙	2枚
荸荠淀粉	10g	砂糖	60g

操作要点

山楂肉加水800mL，入沙锅煮15min，其山楂汤用纱布过滤，留汁备用。香橙捣烂，用纱布滤取橙汁。将两汁调制均匀，在铁锅内煮沸，加入砂糖，待溶化后用调好的淀粉汁打芡成糊状，即成山楂香橙汁。

产品特点

本饮料口感清爽，饭后适量饮用，对治疗高血脂、高血压、冠心病有较好的效果。

59. 治疗高血压饮料（一）

配方

松萝茶	10g

操作要点

以沸水冲泡、频服。

产品特点

可清火、下气、降痰、治疗高血压病，大便秘结。

60. 治疗高血压饮料（二）

配方

菊花	3g	槐花	3g
绿茶	3g		

操作要点

以沸水冲沏，每日代茶常饮。

产品特点

可清热散风、降压、用以治疗高血压，目眩晕。

61. 治疗高血压饮料（三）

配方

菊花	10g	山楂	10g
茶叶	10g		

操作要点

用沸水冲沏，代茶常饮。

产品特点

可清热降痰，消食健胃、降脂。用作治疗高血压、冠心病及高血脂症。

62. 治疗缺铁性贫血饮料（一）

配方

绿豆	15g	红枣	50g
红糖	适量		

操作要点

将绿豆放入锅内，加入适量水煮沸，待绿豆开花后，加入适量红糖，每日饮用一次，

15 日为一疗程。

63. 治疗缺铁性贫血饮料（二）

配方

桂圆肉	15g	桑葚	30g
蜂蜜	适量		

操作要点

先将桂圆肉与桑葚放入锅加水煮至桂圆肉熟烂，倒出凉后加入蜂蜜食用，每日一次。

64. 治疗缺铁性贫血饮料（三）

配方

茶叶	5g	红枣	10 枚
砂糖	10g		

操作要点

将大枣洗净，加入砂糖 10g，加水适量，煮至枣烂。泡茶倒入枣汁中，搅拌均匀，即可服饮。

产品特点

可补血养精、健脾和胃，治疗贫血，并可防止维生素缺乏。

65. 治疗缺铁性贫血饮料（四）

配方

红枣	30 枚	木耳	30g
红糖	50g		

操作要点

首先将红枣洗净，以温水泡发。黑木耳泡发后洗净泥沙。

用沙锅加水将红枣煮熟至皮裂，放入黑木耳。用文火烧至木耳软烂，枣皮脱落，加入红糖，即可饮用。

产品特点

主治缺铁性贫血，并有安神、催眠、降血脂功效。

66. 治疗急性肝炎饮料

配方

米醋、复合维生素 B

操作要点

饮用米醋 10mL，每日 3 次，同时配合服用复合维生素 B。

产品特点

可望症状消失，肝功正常。

67. 治疗神经衰弱饮料

配方

炒酸枣仁	60g	砂糖	适量

操作要点

酸枣仁研碎加水煎熬，去渣取汁，加砂糖适量，每日饮服。

产品特点

酸枣仁含有机酸和维生素 C，具有抑制中枢神经、催眠和镇静作用。

68. 治疗糖尿病饮料（一）

配方

鲜菠菜根	100g	干鸡内金	15g

69. 治疗糖尿病饮料（二）

配方

冬瓜	100g	鲜番茄汁	50g

70. 治疗糖尿病饮料（三）

配方

鲜洋葱	100g

71. 治疗哮喘病饮料

配方

丝瓜花	10g	蜂蜜	25g

操作要点

将丝瓜花洗净，放入瓷杯中，以沸水冲泡。盖封 10min，然后加入蜂蜜 25g，搅拌均匀，趁热饮下。日饮 3 次。

产品特点

丝瓜花有祛风通络、凉血解毒的功效。适用于慢性支气管炎、喘息症。

72. 治疗溃疡病饮料

配方

牛奶	250g	蜂蜜	50g
白芨粉	6g		

73. 延缓衰老饮料（一）

配方

粳米、黄粟米、黄豆、赤小豆、绿豆	各 75g，炒熟	红茶	500g
		净芝麻	375g
净花椒	75g	净小茴香	150g
泡干白姜	30g	炒白盐	30g

操作要点

将上述原料共同研成细末，并加麦面适量，炒黄熟拌匀，瓷罐贮存，每日 3 匙，用白开水冲服。

产品特点

益精悦颜、保元固肾，适用于中老年人防衰老。

74. 延缓衰老饮料（二）

配方

大枣	10 枚	山楂（切片）	3 个
生姜	3～5 片		

操作要点

将上述物料共同进行水煎，代茶饮用。

产品特点

大枣味甜性温、可补中益气，开胃健脾，益血壮神，还有润心肺、补五脏、治虚损、轻身耐老作用；山楂可健脾消积、化淤祛痰、有强心增加冠状动脉血流量、降低胆固醇、软化血管作用。可用于冠心病、高血压、高血脂等病的防治；生姜可温胃止呕、祛痰解毒、祛风散寒、并增加分泌、促消化、促进血液循环作用。

75. 延缓衰老饮料（三）

配方

绿茶	6g	大黄	2g

操作要点

将茶与大黄用沸水冲泡，随渴随饮。

产品特点

可消热、泻火、通便、消积、去脂，用作治疗高血脂症及肥胖症。常饮此茶可延缓衰老。

76. 延缓衰老饮料（四）

配方

绿茶	10g	何首乌	10g
泽泻	10g	丹参	10g

操作要点

上述药加水煎，取汁饮服，每日一剂。

产品特点

可活血利湿，降脂减肥。

第十节 功能性饮料

1. 红枣枸杞饮料

配方

红枣	4%	枸杞	0.1%
砂糖	5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.07%
柠檬酸	0.12%	柠檬酸钠	0.05%
乙基麦芽酚	18mg/kg		

工艺流程

原料清洗→预煮→打浆→浸提→离心分离→调配→过滤→超高温瞬时灭菌→灌装→二次喷淋灭菌→喷码→产品

2. 红枣黄参饮料

配方

红枣	4%	黄参	0.3%
砂糖	5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.07%
柠檬酸	0.12%	柠檬酸钠	0.05%
乙基麦芽酚	18mg/kg		

工艺流程

同配方 1。

产品特点

黄参为两年生天然野生植物，产于祁连山北麓海拔 2800～3500m 的高寒阴湿山区，其味甘、性湿，含有多种微量元素和维生素。

3. 枸杞复合果汁

配方

枸杞	20kg	浓缩苹果汁	40kg
砂糖	90kg	柠檬酸	1.5kg
CMC-Na	1kg	黄原胶	0.5kg
藻酸丙二醇酯	1kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

4. 枸杞果茶

配方

枸杞	150kg	胡萝卜	200kg
砂糖	130kg	蜂蜜	10kg
酸味剂	5kg	香料	适量
CMC-Na	2kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		

5. 红枣甘草保健饮料

配方

红枣	4%	甘草	1%
砂糖	8%	环己基氨基磺酸钠	0.02%
柠檬酸	0.06%		

工艺流程

甘草→挑选→洗涤→粉碎→保温浸提→粗滤
红枣→挑选→烘烤→软化→打浆→保温浸提→粗滤
→混合→澄清→精滤→装瓶→杀菌→成品

操作要点

(1) 甘草、红枣汁制备。保温浸提（90～95℃保持 15～30min)。

(2) 澄清。冷热澄清，将混合后汁液迅速加热至 80～85℃，保持 3～5min，然后迅速冷却至 5～10℃静置 24h，由于急剧的温差，促使果汁中果胶、蛋白质凝固而沉淀。

(3) 杀菌。95℃杀菌 1～2min，然后冷却至室温。

产品特点

该饮料呈浅红色，具有红枣、甘草味，枣香突出，酸甜适口，回味甘甜。

质量标准

可溶性固形物 8～11°Bx，酸度：pH3.2～3.5。

6. 红枣、山楂保健饮料

配方

红枣汁	30%	山楂汁	25%
砂糖	5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.05%
柠檬酸	0.1%		

工艺流程、操作要点

同配方 5。

7. 刺五加饮料

配方

刺五加原液	20kg	山楂汁	180kg
枣汁	60kg	柠檬酸	0.76kg
香精	0.1kg	胭脂红	30g
苯甲酸钠	0.2kg	砂糖	85kg
加水至	1000L		

8. 竹汁莲心保健饮料

配方

嫩竹	40kg	莲心	20kg
菊花	20kg	砂糖	64kg
柠檬酸	0.48kg	苹果酸	0.32kg
D-葡萄糖酸-δ-内酯	0.6kg	乙基麦芽酚	15g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	适量	菊花香精	适量
加水至	1000L		

9. 竹叶汁饮料

配方

竹叶汁	12.5%	砂糖	8%
柠檬酸	0.08%	CMC	0.1%
加水至	100%		

工艺流程

干竹叶→清洗→浸泡→去杂→榨汁→澄清→过滤→杀菌→原汁→调配→均质→脱气→杀菌→装罐→成品

操作要点

(1) 竹叶浸泡。用 40～50℃温水浸泡 24～36h。

(2) 竹叶汁杀菌。巴氏杀菌 (85℃，15min)。

注意事项

杀菌不足货架期太短，杀菌过度又产生煮熟味，而且对竹叶饮料的色泽和营养成分有不同程度影响，故采用 125℃，3s 高温瞬时杀菌效果最好。

10. 嫩竹饮料

配方

竹汁	35%	砂糖	10%
柠檬酸	0.08%	CMC	0.15%
加水	100%		

工艺流程

嫩竹→挑选→破碎→榨汁→过滤→脱色→竹原汁→调配→灌装→杀菌→成品

操作要点

(1) 竹汁制备。洗净竹子，破碎用榨汁机榨汁，活性炭脱色。

（2）其他操作要点同配方 9。

11. 竹笋饮料

配方

竹笋	1%	砂糖	11%
稳定剂	0.5%	磷酸二氢钠	0.1%
乳酸	0.12%	加水至	100%

工艺流程

竹笋→选剔→清洗→切片→磨浆→笋汁→调配→均质→装瓶→杀菌→冷却→成品

操作要点

（1）选择和切片。选取新鲜无虫蛀的竹笋及下脚料，去掉外壳及较硬的笋根，切成 4mm 左右厚小片。

（2）磨浆。水∶竹笋（重量比）=3∶2。

（3）调配。将磨浆后笋汁过滤，然后与稳定剂、糖、磷酸二氢钠、水、乳酸等混匀。

（4）均质。将料液加热到 50～55℃，在 16～18MPa 压力下均质二次，使其微细化，增强稳定剂的稳定效果。

（5）杀菌。料液灌装后，在 85℃，15～20min 下灭菌。

12. 酸模饮料

配方

酸模原汁	55kg	水	50kg
砂糖	8kg	食盐	0.2kg
三聚磷酸钠	50g	海藻酸钠	30g

工艺流程

原料采集→清理→切碎→榨汁→调配→均质→脱气→预杀菌→灌装→杀菌、冷却→成品

产品特点

酸模是一种集营养、保健和疗效于一身的野生植物，它具有清热利尿、凉血、抑菌与杀菌等多种功能。

13. 五味子饮料

配方

五味子（干果）	8kg	砂糖	105kg
苯甲酸钠	0.12kg	加水至	1000L

14. 菊花露

配方

菊花汁	10kg	砂糖	90kg
薄荷汁	1.5kg	异抗坏血酸	3kg
加水至	1000L		

15. 菊花饮料

配方

白菊花	3%	砂糖	8%
薄荷	0.5%	菊花香精	0.04%
柠檬酸	0.06%		

工艺流程

原料挑选→菊花汁提取→过滤→防变色处理→杀菌与冷却→灌装→成品

产品特点

该饮料呈黄色，具有白菊花的天然芳香味，有清凉感，甜味适口，无异味。

16. 灵芝饮料

配方

灵芝	3g/L	桂皮	2g/L
陈皮	2g/L	紫苏	2g/L
丁香	1.5g/L	肉豆蔻	1.5g/L
甘草	5g/L	当归	5g/L
川芎	5g/L	地黄	5g/L
何首乌	5g/L	淫羊藿	2g/L
蜂蜜	3g/L		

工艺流程

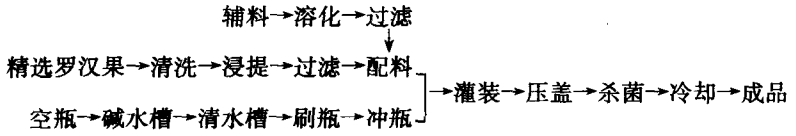
原料→混合→粉碎→萃取→过滤→澄清→装瓶→杀菌

17. 罗汉果保健饮料

配方

罗汉果原液（折光2%）	0.4%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%
柠檬酸	0.044%	螯合剂	0.006%
缓冲剂	0.004%	山梨酸钾	0.006%
天然植物赋香剂	适量	加水至	100%

工艺流程



操作要点

（1）洗瓶。严格按照洗瓶操作规程进行，将瓶洗净。

（2）罗汉果浸提取原液的制备。精选的罗汉果用清水洗去尘土和污物，将整个罗汉果破碎成数块，添加果重15倍软水在夹层锅内沸水煮20min，过滤得浸液，此液即为罗汉果浸提原液（折光约为2%）。

（3）辅料制备。柠檬酸和山梨酸钾溶化后，过滤到容器中备用。

（4）灌装及杀菌。热灌装（65～75℃），杀菌采用常压灭菌，即90℃保温15～20min，然后降温到40℃。

产品特点

该饮料呈浅棕褐色，酸甜适口，具有罗汉果汁特有香气及滋味。

18. 人参花露

配方

人参花	0.4kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.3kg	山梨酸钾	0.15kg
加水至	1000L		

19. 罗望子果汁保健饮料

配方 1：罗望子汁

罗望子原汁	48kg	砂糖	20kg
柠檬酸	0.16kg	环己基氨基磺酸钠	0.04kg

配方 2：罗望子蜂蜜汁

罗望子原汁	6kg	蜂蜜	2.4kg
砂糖	0.8kg	柠檬酸	0.16kg
抗坏血酸磷酸酯镁	0.1kg	环己基氨基磺酸钠	40g
加水至	1000L		

配方 3：罗望子桑葚汁

罗望子原汁	6kg	桑葚原汁	12kg
砂糖	4kg	罗望子多糖	0.15kg
环己基氨基磺酸钠	30g	苯甲酸钠	50g
加水至	1000L		

配方 4：罗望子蜂蜜茶

罗望子原汁	10kg	速溶绿茶	0.15kg
砂糖	12kg	蜂蜜	1.25kg
加水至	1000L		

20. 功能性饮料-醒酒宝

配方（2000 瓶，500mL/瓶）

枳棋子	6kg	葛花	3kg
砂仁	1.5kg	罗望子	1.5kg
罗汉果	1.5kg	甘草	2kg
枳壳	4kg	砂糖	58kg
橙汁香精	0.5kg	山梨酸钾	0.1kg

工艺流程

原料验收→粗破碎→混料→熬料→冷却→压榨→静置→过滤→除异味→过滤液 A

砂糖→熬糖→脱色、除异味→过滤液 B

A+B→调味→调香→灌装浆料

水→软化→杀菌→碳酸化→混合→等压灌装→压盖→成品→入库

21. 银耳枸杞保健饮料

配方

银耳	8%	枸杞	2%
复合稳定剂	0.15%	柠檬酸	0.1%
砂糖	12%	余为水	

工艺流程

枸杞汁液、银耳汁→调配→均质→加热→灌装→封口、杀菌→成品

产品特点

银耳与枸杞性味相近，功能相似，成分互补，宜于配伍食用，该保健饮料具有色泽鲜明、口感纯正的特点。

22. 银耳果汁饮料

配方

银耳原浆	100kg	5倍浓缩橘汁	10kg
砂糖	80kg	蜂蜜	20kg
柠檬酸	0.5kg	苯甲酸钠	0.15kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1kg	加水至	1000L

23. 醒酒保健饮料

配方

有效中草药提取液	20～40kg	丝蛋白	5%～8%
调味剂	适量	水补足	100%

工艺流程

中草药浸提液→混合→调味→过滤→装瓶→杀菌→成品

产品特点

本解酒饮料的主要成分是精选几种具有醒酒防醉作用的中草药如佛手、葛根、青果、乌梅、薄荷等经科学工艺提取有效成分；主要辅料是富含多种氨基酸的食品新原料——天然水解丝蛋白，不但可以显著增加天然中草药的解酒防醉功效，而且还有消除疲劳，振奋精神的功效。

24. 蒲公英饮料

配方

鲜蒲公英汁	68kg	砂糖	128.4kg
柠檬酸	3.4kg	抗坏血酸	0.2kg
柠檬香精	适量	蜂蜜	适量
加水至	1000L		

25. 红景天保健饮料

配方

红景天浸出液（2°Bx）	1.4%	砂糖	9%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.05%	柠檬酸	0.1%
柠檬酸钠	0.05%	盐	0.1%

工艺流程

红景天浸出液→澄清→调配→过滤→灌装→杀菌→冷却→成品

产品特点

红景天饮料具有抗疲劳、抗衰老功能。由于红景天中单宁含量较高，口味较涩，调配时需加糖进行校正。

26. 莲心饮料

配方

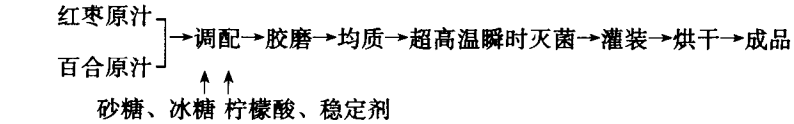
白莲心	0.5kg	砂糖	100kg
蜂蜜	17kg	柠檬酸	6kg
氯化钠	32g	氯化钾	20g
加水至	1000L		

27. 百合红枣饮料

配方

百合	6%	红枣	4%
砂糖	5%	冰糖	1.7%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%	柠檬酸	0.065%
CMC	0.2%	黄原胶	0.1%
抗坏血酸钠	0.1%		

工艺流程



28. 百合清汁饮料

配方

百合清汁	30kg	砂糖	4kg
加水至	100L	pH6～6.5	

工艺流程

百合原料→预煮→高温 α-淀粉酶水解→降温至 40℃→加蛋白酶水解→过滤→调配→过滤→灌装→杀菌

操作要点

(1) 预煮。预煮温度 100℃，时间 10min，加水量以百合预煮后可溶性固形物为 2%。

(2) 淀粉酶水解。淀粉酶作用温度 90～95℃，时间 80min，加入量 0.009mL。

(3) 蛋白酶水解。酶加入量 0.027g，作用时间 18min。

(4) 调配。清汁最佳加糖量为 4%。

(5) 杀菌。采用 121℃、10min 杀菌。

产品特点

本饮料由于采用加入淀粉酶和蛋白酶水解的方法，故制得清汁澄清效果明显，饮料色泽清亮，入口清甜微苦，具有良好口感。

29. 佛手瓜原汁饮料

配方（以 100kg 计）

佛手瓜原汁	32kg	CMC	0.15kg
黄原胶	0.1kg	砂糖	10kg
异抗坏血酸钠	45mg/kg	柠檬酸	0.15kg
亮蓝、柠檬黄	适量		

工艺流程

佛手瓜→清洗→切半挖软核→破碎→打浆→胶体磨→过滤→一次均质→调配→脱气→预热→ 二次均质→灌装→真空封口→杀菌→冷却→成品

产品特点

佛手瓜，以果实似拳曲合抱的双拳而得名，含有人体必需的营养素，尤其是硒的含量较高。用佛手瓜为主要原料制成的原汁型天然饮料，成品呈浅黄绿色，为均匀多相系胶体，具有佛手瓜自然的清香味。

30. 营养型柿汁饮料

配方

柿原汁	200kg	胡萝卜	50kg
砂糖	40kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	100g
柠檬酸	1kg	花粉	0.5kg
CMC	2kg	异抗坏血酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

工艺流程

柿汁、胡萝卜汁、花粉液→调配→脱气→均质→杀菌→灌装→二次杀菌→冷却

31. 柿叶保健饮料

配方

柿叶浸提液	30%～35%	砂糖	9%
柠檬酸	0.12%	蜂蜜	1%
香精	0.05%		

工艺流程

柿叶→预处理→破碎→浸提→过滤→调配→灌装→灭菌→检验→成品

产品特点

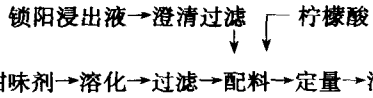
柿叶中含有丰富的营养物质，桦木酸、黄酮类物质，尤其富含维生素C，另外柿叶中还含有丰富的茶单宁、苦味素、芳香类物质。柿叶有一定的药理作用，对冠心病有一定疗效。

32. 锁阳饮料

配方（250mL/瓶，以1000瓶计）

锁阳	3.75kg	砂糖	17.5kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	50g	柠檬酸	200g
山梨酸钾	50g		

工艺流程



产品特点

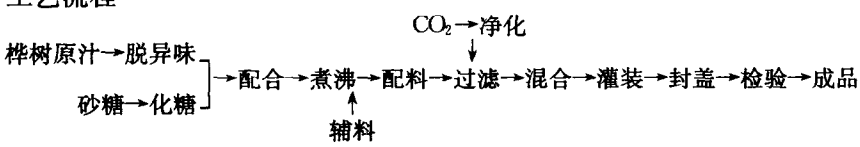
锁阳主要成分为花色苷、三萜皂苷和鞣质，具有甘、温、补肾壮阳、强腰膝，润肠等功能。

33. 桦树汁饮料

配方

桦树原汁	20%	砂糖	4%
柠檬酸	0.12%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%
琼脂	0.005%	山梨酸钾	0.03%

工艺流程



产品特点

桦树汁含有多种氨基酸、糖类物质、维生素、矿物质和微量元素，桦树汁饮料为近年“森林饮料”的代表。

34. 仙人掌饮料

配方

仙人掌原汁	20%	低聚果糖	1.5%
砂糖	4%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(S-60)	0.05%
黄原胶	0.005%	海藻酸钠	0.2%
山梨酸钾	0.05%	雪碧香精	0.05%
抗坏血酸	0.04%		

工艺流程

仙人掌茎片采收→整理→冲洗→消毒→冲洗→热烫→破碎→过滤→调配→均质→热装瓶→脱气→压盖→杀菌→冷却→成品

注意事项

本饮料所用低聚果糖为双歧杆菌增殖因子，在仙人掌饮料中加入低聚果糖可促进调节肠道菌群，润肠通便，促进免疫调节功能。

35. 蚕丝蛋白饮料

配方

砂糖	80kg	4倍浓缩橙汁	120kg
丝蛋白	20kg	柠檬酸	5kg
橙汁香精	0.5kg	柠檬黄	适量
山梨酸钾	0.15kg	加水至	1000L

36. 银耳爽饮料

配方

银耳粒（以干品计）	10kg	蜂蜜	50kg
砂糖	30kg	悬浮稳定剂	1.5kg
柠檬酸	0.1kg	加水至	1000L

37. 高泡性香菇保健饮料

配方

干香菇	30.4kg	甘草	10g
砂糖	95kg	白芍	0.1kg
肉豆蔻	60g	肉桂	60g
桂皮	0.1kg	公丁香	60g
芫荽	50g	薄荷	50g
川芎	50g	生姜	1.5kg
精盐	0.2kg	糖精钠	0.1kg
苯甲酸钠	0.15kg	柠檬酸	0.5kg
85%磷酸	0.5kg	焦糖色	2～3kg
可乐香精	1kg	加水至	1000L

38. 香菇饮料

配方

香菇浸膏	0.5kg	柠檬酸	1.6kg
可可香精	0.1kg	砂糖	110kg
乙基麦芽酚	2g	加水至	1000L

39. 金菊荷叶保健饮料

配方

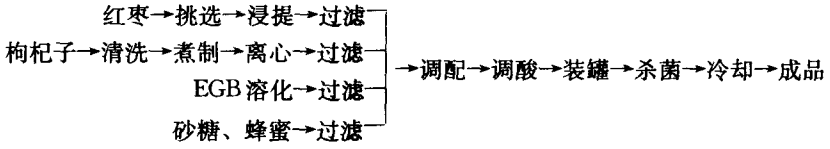
荷叶	4kg	菊花	4kg
砂糖	80kg	苹果酸	0.8kg
六偏磷酸钠	0.2kg	乙基麦芽酚	适量
D-葡萄糖酸-δ-内酯	60g	加水至	1000L

40. 银杏枣汁保健饮料

配方（以1000L饮料计）

大枣	50kg	砂糖	50kg
蜂蜜	5kg	枸杞子	5kg
银杏提取物（EGB）	160g	螯合剂	200g
酸味剂	1.5kg	山梨酸钾	300g

工艺流程



操作要点

（1）红枣汁制备。浸提工序加入红枣重量3～4倍软化水，升温到96℃，把洗净的枣放入，90℃左右保温2～3h，当可溶性固形物达到6%以上，绒布过滤出枣汁。

（2）枸杞子煮制。洗净枸杞子入夹层锅，加水煮制三次，将三次煮制液合并，并用纱布过滤即可。

（3）调配。用泵把红枣汁、枸杞子泵到配料槽中与糖液混合。

（4）灌装。料液的灌装温度控制在70～75℃。

（5）杀菌。将灌好的饮料浸入85～90℃热水中保温20min，冷却至40℃左右。

产品特点

该饮料枣香诱人，酸甜可口，具有滋补肝肾、降低血压、调节代谢等作用。

质量标准

可溶性固形物>6%；总酸（以柠檬酸计）>0.15%；EGB≥160mg/L。

41. 银杏汁天然功能饮料

配方

银杏仁浆液	15%	75%糖浆	10%
蜂蜜	4%	柠檬酸	0.12%
海藻酸钠	0.12%	黄原胶	0.1%

工艺流程

原料→清洗→带壳预煮→去壳→护色→磨浆→分离→配料→过滤→均质→脱气→加热→灌装→封口→杀菌→成品

42. 天然芒果银杏汁饮料

配方

芒果汁	120kg	砂糖	90kg
银杏叶浸提液	120kg	柠檬酸	适量
果胶	0.3kg	CMC	0.3kg
加水至	1000kg		

工艺流程

芒果汁、银杏叶浸提液→配料→加热→振动筛→高压均质→真空脱气→高温瞬时杀菌→装罐→压盖→杀菌→贴标→入库

43. 银杏果饮料

配方

银杏	1%	砂糖	9%
柠檬酸	0.06%	乳酸	0.04%
黄原胶	0.2%	蜂蜜	0.3%
加水至	100%		

工艺流程

原料→清洗→破壳、去壳→去囊衣→打浆→调配→定容→装罐→杀菌→冷却

操作要点

(1) 清洗。流动水清洗，去除沙子，杂物及水漂浮的一层坏果。

(2) 破壳、去毒。开水浸泡 4～5h，重复 3～4 次，银杏的外壳将裂开；用热水煮沸，浸泡，再煮沸，即可去银杏果的毒素。

(3) 去囊衣。90℃热水烫一下，手一搓，囊衣去除快且净。

(4) 打浆。银杏果加 10 倍水打浆。

(5) 将黄原胶与 5 倍糖混合再与浆液混合，加水，然后放入剩余的糖和苯甲酸钠，再加入柠檬酸，调匀，定容。

(6) 定容装罐。热灌装。

(7) 杀菌冷却。杀菌公式 15min－25min－15min/121℃。

44. 银杏叶饮料

配方

银杏叶	0.2%	砂糖	10%
柠檬酸	0.05%	乳酸	0.06%
蜂蜜	1%	柠檬酸钠	0.03%
盐	0.06%	加水至	100%

工艺流程

银杏叶清洗→破碎→加水多次提汁→调配→定容→装罐→杀菌

操作要点

(1) 清洗破碎。清水冲洗，去除沙子及污物。银杏叶表面有一层蜡质物质，若不去除，会对饮料色泽和稳定性产生一定影响，所以银杏叶必须预煮，温度 90℃，3～5min。

（2）提汁。分三次，每次加水 20 倍，三次滤液合并。

（3）调配。按配方依次加入盐、乳酸、柠檬酸、蜂蜜等。

（4）灌装。趁热灌装，进行杀菌。

产品特点

银杏叶饮料口感微苦，苦中有酸，酸中带甜，风味柔和，口感独特。

45. 大蒜饮料

配方

大蒜汁	3.5L	砂糖	3kg
苹果酸	50mL	胡萝卜汁	2L
净水	6.5L		

工艺流程

原料→清洗→取汁→脱臭→均质→配料→灌装→杀菌

操作要点

脱臭是关键的一道工序，脱臭的方法很多，本工艺主要用下面方法：

抑制脱臭法：在大蒜汁液中添加 0.3%～0.5%的 β-环糊精和 1%～2%的混合粉，加热到 60～65℃，经8～12min 的加热处理，大蒜酶即可钝化。

46. 大蒜枸杞饮料

配方

大蒜	1kg	枸杞	150g
果糖	3kg	苹果酸	60g
柠檬香料	50mL		

工艺流程

原料处理→混合→过滤→配料→过滤

47. 刺梨甘薯叶保健饮料

配方

刺梨汁	5%	甘薯叶汁	10%
砂糖	1%	柠檬酸	0.06%
魔芋精粉	0.05%		

工艺流程

甘薯叶→选择清洗→热烫→打浆→甘薯叶浆

刺梨→分选、去杂→清洗→浸酸→预热→破碎→压榨→离心分离→刺梨汁

→混合调制→均质→杀菌→冷却→灌装→杀菌→成品

产品特点

刺梨是一种丰富的野生资源，有“维生素 C 之王”美称；甘薯叶是农副产品，本饮料对上述二种原料复合，生产的饮料色泽鲜绿，芳香浓郁。

注意事项

（1）生产过程中应避免汁液与有害金属铁、铜器接触，维生素 C 与铁、铜作用变色。

（2）加工过程中，尤其刺梨破碎时应尽量缩短加工时间，以减少维生素 C 在加工中损失。

48. 白刺保健饮料

配方（250mL/瓶，以1000瓶计）

白刺	1.5kg	砂糖	20kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	100g	柠檬酸	200g
山梨酸钾	50g		

工艺流程

同配方32。

产品特点

白刺别名酸胖，性味甘、酸、湿。它的主要功能是健脾、助消化、解表、下乳。

49. 刺五加饮料

配方

砂糖	75kg	山楂汁	20kg
山楂香精	1kg	柠檬酸	1.2kg
糖精钠	50kg	刺五加抽提液	10kg
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

50. 花粉饮料

配方

花粉抽提液	25kg	柠檬酸	1kg
砂糖	70kg	糖精钠	40g
水果香精	1kg	苯甲酸钠	0.1kg
加水至	1000L		

51. 绞股蓝饮料

配方

砂糖	60kg	绞股蓝	0.5kg
β-环状糊精	1.25kg	精制蜂蜜	3kg
加水至	1000L		

52. 灰树花保健饮料

配方

灰树花浸提液（1∶10）	200kg	砂糖	100kg
维生素C	0.5kg	柠檬酸	2.5kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	0.4kg	柠檬酸钠	0.6kg
SE-15	0.5kg	司盘-60	0.5kg
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L

53. 乌饭树叶饮料

配方

乌饭树叶提取液	37%	山楂提取汁	18%
蜂蜜（39°Bx）	44%	柠檬酸	适量
保鲜剂	适量		

工艺流程

乌饭树叶提取液和山楂汁混合→配料→灌装→封口→杀菌→成品

产品特点

乌饭树的嫩叶是重要的药材，含有丰富的微量元素，用它调配饮料呈浅黄红色，澄清透明，酸甜适口，具有乌饭树叶特有的清香和山楂果香。

54. 虫草乌鸡汁饮料

配方

乌鸡汁	100L	冬虫草提取液	3L
枸杞子提取液	25L	米酒	15L
生姜汁	3L	食盐	5kg
稳定剂	适量	加水至	1000L

55. 当归鸡汁饮料

配方

鸡汁	350L	当归液	94.2L
人参液	11.4L	茯苓液	7.4L
白芍液	7.4L	川芎液	11.7L
白术液	7.4L	灸草液	0.37L
食盐	8kg	加水至	1000L

56. 北沙参枸杞果茶饮料

配方

北沙参浆	80mL	枸杞汁	10mL
10%砂糖	30g	1%蜂蜜	3g
0.1%苯甲酸钠	0.2g	0.5%CMC	1.5g
0.15%柠檬酸	0.45g		

工艺流程

北沙参浆、枸杞汁 →混匀→加砂糖、蜂蜜等→电动搅拌器搅拌→脱气→加热→灭菌→装瓶→封盖→成品

产品特点

北沙参是我国著名中药，具有养阴清肺、益胃生津的功效。北沙参富含各种营养素，其新鲜根的肉质细嫩。含水分和淀粉，便于软化打浆磨细。非常适于作果肉型饮料的原料。

57. 野生地耳饮料

配方

地耳	30%	砂糖	5%
蜂蜜	1.5%	柠檬酸	0.01%
苹果酸	0.003%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
海藻酸钠：丙二醇酯=3：1	0.26%		

工艺流程

原料采收→漂洗→除杂→粉碎→热调配→细碎→灌装→真空封罐→杀菌→冷却→成品

产品特点

地耳具有清热、明目功效，是天然食物资源中的珍品。用它调配饮料后具有地耳特有风味，浑浊均匀，甜酸适口，柔和。

58. 菱角饮料

配方

砂糖	8%	柠檬酸	0.18%
乳酸	0.1%	菱角颗粒	10%
橙汁（50°Bx）	10%	CMC	0.16%
褐藻酸钠	0.04%	橙汁	0.02%
抗坏血酸	0.03%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
山梨酸钾	0.04%	加水至	100%

工艺流程

原料→剥壳→浸入盐水→挑选→碱法去皮→漂洗→切粒→硬化→漂洗→半成品贮存→料浆调配→均质→加入菱角颗粒→混匀→灌装→杀菌→冷却→成品

产品特点

菱角鲜嫩、甜脆可口，且富营养，用它调配的果汁型颗粒菱角饮料，颗粒均匀，色白质脆，酸甜可口，较好地保持了菱角的色、香、味和营养成分。

59. 芦荟保健饮料

配方

芦荟	10%	砂糖	6.5%
柠檬酸	0.14%	CMC	0.17%
抗坏血酸	0.075%	加水至	100%

工艺流程

芦荟→清洗→破碎→保温浸提→过滤→澄清→滤液 ┐
砂糖、柠檬酸、维生素 C ┘→调配→加热→灌装→杀菌→成品

操作要点

（1）芦荟汁的制备。

（2）调配。按配方量依次加入芦荟汁、砂糖、柠檬酸、CMC、维生素 C 等。

（3）加热。温度 60～65℃。

（4）均质。压力控制 25MPa。

（5）杀菌。杀菌公式 15min－25min－15min/121℃。

产品特点

该保健饮料风味独特，清新爽口，既保留了芦荟的药用和营养价值，又具有清热解暑、减肥、健胃等功效。

60. 芦荟饮料

配方

芦荟汁	20%	砂糖	10%
柠檬酸	0.11%	柠檬酸钠	0.011%
β-CD 环糊精	0.05%	乙基麦芽酚	0.05%

工艺流程

芦荟→采收→整理→消毒→清洗→热烫→打浆（抗氧化剂）→过滤→超滤→原汁→调配→均质→热灌装→脱气→压盖→杀菌→冷却→成品

操作要点

（1）采收、消毒。采收 48h 内新鲜芦荟叶用 250mg/kg 含量的 ClO_2 浸泡 10～20min 后清洗。

（2）热烫。90～95℃热烫 3min。

（3）打浆。加入抗坏血酸进行护色打浆、榨汁，采用 β-CD 环糊精对其苦味进行包埋掩盖。

（4）均质、灌装。均质压力 20～25MPa，80℃以上热灌装。

（5）杀菌。沸水 30min 杀菌。

61. 山楂饮料

配方

山楂汁	20%	砂糖	10%
柠檬酸	0.06%	CMC	0.2%
加水至	100%		

工艺流程

山楂→挑选→洗涤→软化→打浆→榨汁→混合调配→装罐→杀菌→成品

操作要点

（1）选果及清洗。应选择糖度高、酸度大、色泽鲜艳、八九成熟品种。

（2）破碎、软化。山楂片切成 0.2～0.5cm 厚薄片，在破碎后 10～15min 将果片置于 90℃温度下热烫 10min 左右。

（3）浸泡及滤汁。果片热烫后，采用加水浸提的方法，促使色素和营养素的溶出。

浸提工艺：果水比＝1∶1.5，温度 60～70℃，时间 18～20h，浸提二次。合并二次滤液，用细棉布过滤。

注意事项

（1）山楂果实破碎后，褐变现象出现较快，因此，必须在果实破碎后 10～15min 之内进行加热，否则，将引起果汁的氧化。

（2）山楂中的主要色素为花黄素，对热极敏感，受高热易破坏，维生素 C 也将破坏，因此，煮制时间不可太长，尽量减少处理时间，降低热处理温度。

62. 甘草山楂保健饮料

配方

甘草汁	2.5%	山楂汁	25%
砂糖	6%	环己基氨基磺酸钠	0.04%
柠檬酸	0.08%		

工艺流程

同配方 61。

63. 山楂胡萝卜复合果茶饮料

配方

原果浆	30%	砂糖	9%
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	2%	柠檬酸	0.1%
琼脂	0.1%	CMC	0.1%
色素	少许	蜂蜜	少量

工艺流程

山楂→热烫→打浆→过滤
配料→胶磨→均质→热灌装→脱气→杀菌→冷却→成品
胡萝卜→切片→煮沸、软化→打浆→过滤

操作要点

(1) 热烫、取汁。山楂倒入 90℃左右热水中热烫 20～30min，洗净的胡萝卜切成 3～5cm 的薄片，倒入热水中煮沸 10min，用筛孔直径 0.1～1mm 的打浆机打浆。

(2) 均质。调配好饮料先通过胶体磨粉碎，然后均质，均质压力 19MPa。

(3) 灌装。采用热灌装 (80℃)。

(4) 杀菌。常压煮沸 20min，分段冷却。

64. 人参果饮料

配方

人参果汁	35%	砂糖	8%
蜂蜜	1%	稳定剂	0.4%
柠檬酸	0.12%	苯甲酸钠	0.015%

工艺流程

原料选择→破碎、灭酶→榨汁、过滤→离心→配料→均质、脱气→灌装→杀菌→成品

操作要点

(1) 灭酶。100℃，保持 5min 达到灭酶效果。

(2) 榨汁、离心。榨汁机榨汁后，离心，要求转速 3000r/min，时间为 5min。

(3) 均质、脱气。高压均质一次，压力 18MPa，真空脱气约 5min

(4) 杀菌。95℃条件保持 15min 即可达到杀菌目的。

65. 马齿苋、芦根、茅根、山楂、薄荷复合饮料

配方

马齿苋汁	46.88%	芦根汁	8.02%
茅根汁	11.2%	山楂汁	7.5%
薄荷汁	11.2%	50%糖浆	15.2%

工艺流程

五种浸提汁、糖浆→按比例混合→过滤→加热冷藏→过滤→灭菌→成品

产品特点

该饮料以马齿苋、白茅根、芦根、薄荷、山楂等天然野生植物为材料，依据中医理论配伍原则，充分发挥各种材料的药用功效。

66. 玫瑰花饮料

配方

玫瑰花浸提液：青梅汁	7∶3	柠檬酸	0.08%
砂糖	8%	加水至	100%

工艺流程

玫瑰花→去杂→清洗→浸提→调配→过滤→热灌装→杀菌→成品
↑
青梅汁

操作要点

(1) 玫瑰花浸提。5%柠檬酸液，温度70℃，料液比=3∶1，浸提时间2h，浸提两次。

(2) 青梅汁浸提。温度50～60℃，料液比=2∶1，浸提时间1h，浸提两次。

(3) 调配。将玫瑰花浸提液和青梅汁按比例混合，并调整糖、酸适度。

(4) 过滤。200目尼龙网过滤。

(5) 热灌装。将调配好的汁液加热至75℃，迅速装罐。

(6) 杀菌。杀菌条件为沸水/15min，迅速冷却。

产品特点

玫瑰花饮料色泽鲜艳，香气浓郁，适口性强，是一种有发展前景的饮料。

注意事项

(1) 原料宜选择颜色鲜艳，香气浓的品种。

(2) 玫瑰花若单独制成饮料，则风味显得单调，而且有涩味，配合青梅汁，既掩盖玫瑰花本身的一些不良风味，又增加了青梅的香气，丰富了饮料的风味。

(3) 该饮料适宜在pH4以下，其色泽和稳定性均好。

67. 刺梨、红子、金樱子混合饮料

配方

刺梨∶红子∶金樱子	9%∶12%∶9%	砂糖	16%
柠檬酸	0.66%		

工艺流程

刺梨、红子、金樱子混合汁、砂糖、柠檬酸 →混合→调配→澄清→灌装→杀菌→冷却→成品

操作要点

(1) 杀菌。水浴杀菌80～90℃保持25～30min。

(2) 澄清。单宁-明胶澄清试验（单宁0.005%，明胶0.06%）。

产品特点

该饮料呈橙红色，清亮透明，甜酸适中，具有三种果汁混合后的清香味。

注意事项

刺梨果实中SOD含量较高，红子含丰富的营养物质并含有SOD活性物质。金樱子果实具有固精涩肠，缩尿止泻的作用，三种果实混合后取长补短，有较大开发价值。

68. 金银花甘草保健饮料

配方（以500mL计）

金银花	6g	甘草	9g
砂糖	5%	柠檬酸	0.1%
桂花香精	少许		

工艺流程

金银花、甘草→预处理→浸提→过滤→调配→澄清→灌装→杀菌→成品

操作要点

(1) 金银花、甘草浸提液制备。浸提工艺：溶剂水120mL分三次在70℃水温中浸出，合并三次滤液。于冰箱中过夜吸出上清液过滤。

（2）杀菌。巴氏杀菌（85℃，15min）。

产品特点

该饮料呈浅橙黄色，风味、口感均好。

69. 苦瓜保健饮料

配方

苦瓜汁	10%	砂糖	6%
柠檬酸	0.06%	CMC	0.1%
加水至	100%		

工艺流程

苦瓜→清洗→去杂→破碎→护色→榨汁→粗滤→澄清→杀菌→原汁→调配→均质→脱气→杀菌→装罐→成品

操作要点

（1）苦瓜汁制备。原料选择无病虫害，色绿的新鲜苦瓜，用85℃热水漂烫2min，以达到钝化酶及软化组织和护色目的。用100目筛网过滤，加入0.1%琼脂静置除杂，巴氏杀菌得原汁。

（2）均质、脱气。16～18MPa压力下均质；在真空度0.075MPa下脱气。

（3）杀菌。高温瞬时灭菌（125℃ 3s）。

注意事项

（1）苦瓜出汁率为75%。

（2）调配时加入少许食盐以掩饰苦味。

70. 枸杞叶饮料

配方

枸杞叶汁	90%	砂糖	6.5%
CMC	0.2%	明胶	0.2%
柠檬酸	0.04%	乙基麦芽酚	0.002%
加水至	100%		

工艺流程

枸杞叶→精选→热烫→护色→破碎→浸提→粗滤→澄清→调配→均质→脱气→灌装→杀菌→冷却→成品

操作要点

（1）原料挑选、清洗。选择枸杞的嫩叶，组织不能萎缩，无虫蛀、霉变，用流动水冲去枸杞叶表面的泥沙、杂质。

（2）热烫、护色。90℃温度保持2min，加0.02%混合制剂，于0.9MPa真空度下保持15min，进行护色。

（3）破碎、浸提。枸杞叶加4倍水，胶体磨破碎，然后加4倍水于60～70℃水浴中浸提30min。

（4）澄清。0.2%明胶加入滤液中，在10℃以下低温静置澄清24h。

（5）调配。在滤液中加入0.2%CMC，配以砂糖、柠檬酸、乙基麦芽酚等。

（6）均质、脱气。均质温度60～70℃，压力25MPa；脱气温度45～55℃，真空度0.06～0.08MPa。

（7）灌装、杀菌、冷却。料液灌装密封后，于93℃杀菌5～10min，冷水迅速冷却。

产品特点

该饮品呈郁绿色，营养丰富，风味独特，保健功能明显。

注意事项

不进行护色，饮料绿色减轻强度大，所以采用乙酸铜，乙酸锌、碳酸钠组成混合制剂护绿，效果明显。

71. 人参、五味子、肉桂、干姜、山楂复合保健饮料

配方

砂糖	4.5%	果葡糖浆	4.6%
苯甲酸钠	0.01%	柠檬酸	0.085%
人参等药材浓缩提取液	1.05%	香精	0.085%

加处理水定容到规定体积

工艺流程

糖浆、浓缩药液、果葡糖浆、处理水、香精等→混合配制→精滤→灌装→杀菌→成品

操作要点

（1）药液的提取。配方：人参1000g，五味子600g，肉桂400g，干姜100g，山楂1500g，按照上述配方分别称取原药材，清水洗净，切片，加入3倍水浸泡3h煎制1h，粗滤收集煎液，浓缩至2L使浓缩液相对密度为1.2～1.25（20℃）。

（2）提取液的澄清。先将浓缩液沉淀24h，再将沉淀和上清液分别过滤，最后通过硅藻土过滤机过滤得纯药液。

（3）水处理工艺。自来水→砂棒→过滤→活性炭过滤→紫外线杀菌→处理水

（4）糖浆制备工艺。砂糖→夹层锅溶解→加入苯甲酸钠、柠檬酸→过滤（200目）→硅藻土过滤机过滤→糖浆

（5）配制。按照工艺和配方，依次加入糖浆、药材提取液、处理水等。

产品特点

该饮料呈浅黄色，无沉淀，具有饮料特有滋味，同时有人参、五味子、山楂、干姜和肉桂的天然风味，无异味，酸甜适度，芬芳爽口。

质量标准

可溶性固形物（20℃，折光计法）8%～10%；糖度（以蔗糖计）7%～9%；有效酸度pH3±0.5。

注意事项

（1）本饮料因含一定药材提取物，因此要控制药材提取物的质量。

（2）为加强和改善原药材提取液的风味，添加香精料，香精型号选择要依据药材提取物的口感特点。

72. 芦根、茅根、葛根复合保健饮料

配方

三根(芦根、茅根、葛根)药液	20%～25%	砂糖	6%～8%
蜂蜜	2%～5%	柠檬酸	0.105%
山梨酸钾	0.018%	焦糖	0.007%

加水至	100%

工艺流程

三根→挑选→切碎→煮提→药液→调配→精滤→灌装→杀菌→成品

↑ ↑

砂糖、蜂蜜 柠檬酸等辅料

操作要点

(1) 三根药液的提取：将芦根、茅根、葛根按 4∶4∶3 的比例称量混合后，用纱布包裹，放入中药提取罐中，采用煎煮提汁法，两次滤液合并。

(2) 调配、精滤：按配方依次加入三根提取液、糖浆、酸等，经硅藻土过滤机过滤。

(3) 杀菌：巴氏杀菌，冷却至常温。

产品特点

该饮料呈浅黄褐色，具有三根、蜂蜜之独特香气，药味适中，酸甜爽口。

质量标准

可溶性固形物（以折光计）≥10%，总酸（以柠檬酸计）≥0.1g/100mL。

73. 桑菊饮料

配方（250mL/瓶，以 1000 瓶计）

桑叶	1.5kg	菊花	0.8kg
薄荷	0.5kg	砂糖	20kg
保鲜剂（甲酸丙酯）	0.1g/kg	香精	少许

工艺流程

桑叶、菊花、薄荷提取液→配料→定量→混合→装瓶

↑ ↑

砂糖→溶化→过滤 保鲜剂

操作要点

(1) 桑叶等提取液制备。同配方 72 操作要点 (1)。

(2) 定量混合。加香糖浆与水按 1∶10 比例混合，装瓶压盖，杀菌（巴氏 85℃，15min)。

产品特点

该饮料为棕黄色，澄清透明，酸甜可口。具有桑叶、菊花及薄荷的清香。

质量标准

可溶性固形物：8°Bx，pH4.5。

74. 葛根饮料

配方

葛根液	20%	砂糖	8%
蜂蜜	1%	柠檬酸	0.06%
加水至	100%		

工艺流程

原料清洗→去皮→破碎→加水浸提→过滤→α-淀粉酶液化→糖化酶处理→澄清过滤→调配→灌装→杀菌→成品

操作要点

（1）原料前处理。葛根用清水洗净，去皮，破碎，按料水比 1∶3 浸泡 2h 后用滤布过滤。

（2）液化处理。用柠檬酸调 pH6，加入 α-淀粉酶，边加温边搅拌至 90℃保温 30min。

（3）糖化处理。用柠檬酸调 pH5，当温度降至 55～60℃加入糖化酶糖化 2h。

（4）澄清过滤。用柠檬酸调 pH4 以下，静置澄清，上清液用硅藻土过滤机过滤得清亮葛根汁。

产品特点

该饮料为茶色，具有典型葛根香气，清凉爽口。

75. 竹根瘤保健饮料（一）

配方（以 500mL 计）

竹根瘤	60g	陈皮	40g
生姜	20g	红糖	280g

工艺流程

竹根瘤、陈皮、生姜提取液→调配→过滤→灌装→杀菌→成品

↑

红糖

操作要点

（1）竹根瘤等提取液制备。按上述配方量称取竹根瘤等，加入 600mL 水用大火煮沸，再用文火熬煮 2～3h，趁热过滤。

（2）杀菌。巴氏杀菌（85℃，15min）。

产品特点

该饮料具有清热解毒、消炎化痰之功效，适合气喘、便秘、肠胃不适等症状。

76. 竹根瘤保健饮料（二）

配方

竹根瘤	60kg	鲜姜	2kg
黑糖	140kg	柠檬酸	0.7kg
陈皮	6kg	香精	0.4kg

工艺流程

原料处理→浸提→调配→过滤→装瓶

操作要点

（1）原料处理　竹根瘤是老竹子根茎上长出的瘤状物，将之取来，洗净、晒干并破碎之，另外，鲜姜亦要洗净，去杂和陈皮一起切碎。

（2）浸提　取一夹层锅，将破碎的竹根瘤、鲜姜、陈皮和黑糖放入，加水 300kg，加热至沸，在微沸状态下熬煮 10～12h，过滤取汁，将滤渣加水 200kg，加热至沸，保温6～8h，过滤取汁，合并两次滤液。

（3）调配　在竹根瘤浸提液中加入柠檬酸和香精，使其溶解，搅拌均匀。加水定量至 1000L。

（4）过滤装瓶　将上述饮料再进行一次精滤，随即装瓶，即为成品。

产品特点

色泽深褐，口味宜人。竹根瘤有清热凉血、健胃止呕的功效，加上鲜姜、陈皮、黑糖的辅助效果，使本饮料对哮喘、便秘和肠胃病等慢性病有较好疗效。

77. 三七保健饮料

配方

三七汁	60mL	三七叶汁	60mL
三七花汁	80mL	蜂蜜	1%
菊花汁	70mL	加水至	1000mL

工艺流程

三七汁
三七叶汁
三七花汁
菊花汁 → 混合配料→澄清→过滤→冷冻→过滤→装瓶→杀菌→成品

操作要点

(1) 分别用浸提法制取三七汁、三七叶汁、三七花汁和菊花汁。

(2) 浸提工艺：三七、三七叶、三七花、菊花挑选→清洗→破碎→保温浸提→过滤→滤液澄清→过滤→滤液冷贮备用。

(3) 混合调配。按配方量加入以上三七汁、三七叶汁、三七花汁和菊花汁及1%蜂蜜。

产品特点

该保健饮料为黄绿色清亮透明，既具有三七独特的苦味又具有三七花、菊花的甘凉爽口，是一种新型保健饮料，它具有生津、活血、清脑提神的功能，并且是一种很好的清暑饮料。

质量标准

可溶性固形物	4.1%	酸度	0.11%
糖度	2.8%	pH	6.6

78. 姜汁复合保健饮料（一）

配方

姜汁	6%	苹果汁	10%
柠檬酸	0.13%	稳定剂	0.15%
加水至	100%		

工艺流程

生姜→挑选→清洗→切分→热烫→榨汁→过滤→姜汁
苹果→挑选→清洗→切分→护色→热烫→榨汁→澄清→果汁
砂糖、柠檬酸、CMC→溶解→过滤 → 调配→加热→均质→灌装→杀菌→冷却→成品

操作要点

(1) 姜汁的制取。挑选的生姜清洗去皮后，切成0.3～0.5cm厚的薄片，100℃沸水热烫3min，冷却后用榨汁机制汁，抽滤得姜汁。

(2) 苹果汁的制取。挑选的水果去皮、切分后投入1%的食盐中护色，沸水热烫3min，榨汁，过滤得果汁。

（3）调配。按配方量加入姜汁、苹果汁、糖、酸等。

产品特点

该保健饮料为橙黄色透明液体，具有生姜、苹果特有的风味，口感清新凉爽，入口柔和，无异味。

79. 姜汁复合保健饮料（二）

配方

姜汁	6%	菠萝汁	10%
柠檬酸	0.13%	稳定剂	0.15%
加水至	100%		

工艺流程、操作要点

同配方77。

80. 芦根、甘草、陈皮、生姜保健饮料

配方（以500L计）

芦根	625g	甘草	625g
陈皮	500g	生姜	375g
砂糖	25kg	环己基氨基磺酸钠	1.5kg
柠檬酸	1.4kg	山梨酸钾	100g
香精	25mL	焦糖色	适量

工艺流程

芦根、甘草、陈皮、生姜浸提液→调酸→冷藏澄清→离心→过滤→调配→过滤→装瓶→杀菌→冷却→成品

↑

砂糖等辅料

81. 青春乐系列饮料

配方

焦山矿泉水	85%～90%	薏仁	6%
大枣	5%	荷叶	4%
冰糖	10%		

82. 多维营养果茶

配方

山楂泥	30%	胡萝卜泥	10%
鲜枣泥	5%	砂糖	8%
蜂蜜	0.3%		

83. 含有谷胱甘肽的保健饮料

配方

酵母提取物（含谷胱甘肽）	1份	环糊精	0.5份
水	适量		

84. 蜂蜜清凉饮料

配方

蜂蜜	1000g	L-抗坏血酸	1.2g
柠檬酸	25g	加水至	5L

85. 雏菊饮料

配方

雏菊汁	20%	根菜类的根或叶制的汁	20%～40%
柑橘类汁	20%～40%	蜂蜜	20%
香精	适量		

86. 无苦味的灵芝饮料

配方

灵芝	2.5g	桂皮	0.3g
陈皮	0.5g	茴香	0.5g
紫苏	1g	甘草	1g
当归	0.5g	川芎	0.5g
地黄	2g	茯苓	2g
蜂蜜	20g	加水至	1L

87. 菊花和荷叶为原料的保健饮料

配方

荷叶	1kg	菊花	1kg
蔗糖	20kg	苹果酸	200g
D-葡萄糖酸-δ-内酯	12.5g	保鲜剂	适量
乙基麦芽酚	少许		

88. 麦芽饮料

配方

麦芽	25g	甘草	2g
党参	3g		

工艺流程

麦芽糖、甘草和党参提取液→混合调配（加入柠檬酸、砂糖）→定量装瓶→加热→杀菌→冷却→加防腐剂→成品

产品特点

麦芽饮料具有消食健脾功能，将三味药煎汁用于饮料中，可消暑解毒助消化，长期饮用对肠胃、脾脏起保健作用。

89. 板栗果茶

配方

板栗	15kg	胡萝卜	3kg
砂糖	4kg	奶粉	2.5kg
乙基麦芽酚	0.02kg	黄原胶	0.35kg

90. 米醋型保健饮料（一）

配方

米醋	50g	果糖	20g
水	930mL		

91. 米醋型保健饮料（二）

配方

米醋	50g	蔗糖	2g
人工异构糖	60g	甘氨酸	0.4g
水	888mL		

92. 发酵营养饮料

配方

蜂蜜	450kg	水	672L
原醋	240L	酵母（泥状）	1kg

93. 无臭蒜素保健饮料

配方

烧酒（40°）	60%	蛋黄	5%
芝麻	5%	大蒜	20%
纯蜂蜜	10%		

94. 枸杞果肉饮料

配方

枸杞	150kg	酸味剂	5kg
胡萝卜	200kg	稳定剂（CMC）	2kg（0.2%）
砂糖	130kg	香料	适量
蜂蜜	10kg	饮用水	≤500kg

95. 含碘饮料

配方

干紫菜	0.2%～0.3%	砂糖	6%～8%
葡萄糖	1%～2%	薄荷香精	0.01%～0.015%
柠檬酸	0.06%～0.01%	菠萝香精	0.04%～0.05%
食盐	0.08%～0.12%	香柠蜜香精	0.01%～0.02%
异抗坏血酸	0.01%	饮料水加至	100%

96. 南瓜饮料

配方

老熟南瓜	46kg	柠檬酸	0.3kg
砂糖	28kg	精盐	0.2kg
蜂蜜	1.2kg	复合增稠剂	0.3kg

97. 蚕蛹蛋白饮料

配方（150mL/瓶，以 1000 瓶投料计）

蛹蛋白浆	30kg	鲜桃汁	9kg
砂糖	12kg	沙棘汁（SS14）	18kg
酪元酸钠	120g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	60g
柠檬酸钠	30g	胡萝卜汁（SS10）	2.4kg
柠檬酸	0.5kg	瓜尔胶	90g
精盐	30g		

98. 鸡蛋饮品

配方

鸡蛋	9%	蜂蜜	2%

果汁	5%	砂糖	8%
有机酸	0.2%	CMC	0.2%
山梨酸钾	0.02%	蔗糖脂肪酸酯	0.015%

工艺流程

鸡蛋→打蛋→加1/2糖液

↓

CMC与1/2砂糖→混匀→溶解→加酸及果汁溶液→混合定容→一次均质→杀菌→二次均质→调香→灌装→二次杀菌→包装

99. 姜醋饮料

配方

香醋	1.2%	姜汁	6%
砂糖	5%	蜂蜜	4%
乳酸钙	0.1%	抗坏血酸	0.3%
黄原胶	0.012%	CMC	0.036%

工艺流程

姜汁、抗坏血酸、乳酸菌、稳定剂
砂糖→溶解→过滤 → 均质(45～50℃,40MPa)→预热(70～75℃)→装罐→密封→杀菌(95℃,10min)→冷却→成品

100. 红枣枸杞果肉汁饮料

配方

红枣汁	40%	枸杞汁	12%～14%
山楂汁	10%	黄原胶	0.3%～0.4%
蜂蜜	5%	50%糖液	20%
柠檬酸	适量	水加至	100%

101. 芝麻蜜香蒜汁

配方

脱臭大蒜	6%	苹果酸	0.5%
白芝麻	0.8%	CMC	0.4%
蜂蜜	10%	磷酸钙	0.25%
砂糖	15%	L-抗坏血酸	0.05%
β-CD	0.4%	水加至	100%

102. 螺旋藻乳液保健饮料

配方

螺旋藻干粉	1%～2%	砂糖	6%～10%
柠檬酸	少许	尼泊金乙酯	少许
羧甲基纤维素	少许		

103. 南瓜籽饮料

配方

瓜籽仁	50kg	蒸馏单脂肪酸甘油酯	1kg
砂糖	60kg	二种螯合剂	各0.35kg
乳化剂	2kg	水加至	1000kg

104. 苦瓜竹汁保健饮料

配方（以1000瓶饮料计，250mL/瓶）

嫩竹汁	25kg	苦瓜汁	12.5kg
D-葡萄糖酸-δ-内酯	15g	砂糖	16kg
柠檬酸	0.12kg	苹果酸	80g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	适量	乙基麦芽酚	适量
水	定容	混合香精	适量

105. 金银花茶

配方

金银花	4kg	抗坏血酸钠	50g
龙井茶	1kg	乙基麦芽酚	4mg/kg
砂糖	70kg	柠檬酸钠	0.5kg

106. 黑米果茶

配方

黑米	100份	绞股蓝	24.4份
枸杞	11.5份	沙苑子	84.4份
五味子	10.5份	山楂	12.4份
红枣	21.5份	蔗糖酯	0.2份
全脂奶粉	56.5份	麦芽糖糊精	25.6份
砂糖	15份	食盐	1.5份
硅铝酸钠	1.4份		

107. 银杏萃取物保健茶

配方1

银杏叶萃取物	5mg

配方2

银杏叶萃取物	20mg	乌龙茶	2mg

配方3

银杏叶萃取物	100mg	红茶	2mg
乌龙茶	3mg		

配方4

银杏叶萃取物	100mg	绿茶	4mg
红茶	6mg	乌龙茶	6mg
麦茶	3mg		

108. 蒲公英天然保健饮料

配方

蒲公英	34%	砂糖	64.2%
柠檬酸	1.7%	抗坏血酸	0.1%
柠檬香料、蜂蜜	适量		

109. 山楂银花汤

配方

山楂片	50g	银花	10g

砂糖	100g	开水	适量

110. 花果醒酒保健饮料

配方

葛花	1.5%	青果果汁（5～6°Bx）	4%
砂糖	7%	柠檬酸	0.12%
β-CD	0.05%	CMC	0.08%
黄原胶	0.06%	抗坏血酸	0.03%
乙基麦芽酚	0.005%		

工艺流程

青果果汁、辅料 ↓

葛花→除杂→浸提二次→过滤→调配→均质→脱气→灌装→封罐→杀菌→冷却

111. 富钙功能性果汁饮料

配方

梨汁	15%	砂糖	3%
低聚果汁	3%	醋酸钙	0.5%
高纯度 CPP	0.04%	L-乳酸锌	0.005%
EDTA 铁钠	0.015%	抗坏血酸磷酸酯镁	0.04%
牛磺酸	0.05%	柠檬酸	0.02%
三氯蔗糖	0.01%		

工艺流程

钙及其他营养源
水果原汁 →调配→均质→脱气→杀菌→灌装→封罐→灭菌→冷却→成品
辅料

112. 甘草杏饮料

配方

甘草汁	2%～5%	杏汁	45%
砂糖	8%	用柠檬酸调 pH	3.5～4

工艺流程

甘草汁、杏汁→混合→澄清→精滤→调整→均质→装瓶→封盖→杀菌→冷却→成品

113. 牛蒡饮料

配方（1000kg 计）

牛蒡抽提原汁	800kg	海藻酸钠	1.5kg
CMC	1kg	砂糖	60kg
乙基麦芽酚	0.08kg	蜂蜜	15kg
香兰素	0.08kg		

工艺流程

牛蒡→刨皮→切丝→冷冻→混合→抽提Ⅰ→过滤→渣→抽提Ⅱ
↑ ↓ ↓
β-CD、柠檬酸、维生素 C 水溶液 滤液→过滤→残渣
↓
产品←冷却←杀菌←封口←灌装←均质←调配←原汁←过滤←保温←甲壳素

产品特点

牛蒡又名白肌人参，属菊科。肉质中氨基酸、茶多酚及维生素 C 含量丰富。特别是含有一种菊酚，对糖尿病有辅助治疗作用。

114. 陈皮饮料

配方

陈皮	50kg	甘草	2kg
酸梅坯	3kg	柠檬酸	0.6kg
柠檬酸钠	0.5kg	食盐	2kg
砂糖	100kg	异抗坏血酸钠	1.2kg
蜜糖	15kg	麦芽酚	45g
水	1500kg		

工艺流程

原料→石灰水浸泡→清洗→中和浸泡→保温浸提→粗滤→滤渣→破碎→离心分离→滤液混合→调配→精滤→装罐→杀菌→成品

滤液

滤渣

产品特点

陈皮具有理气舒郁，化痰止咳，健脾开胃，止吐解酒等作用。

115. 绞股蓝总苷富硒刺梨汁

配方

刺梨原果汁	12L	绞股蓝总苷	12g
砂糖	30kg	蜂蜜	12L
香精	适量	富硒矿泉水加至	60L

116. 功能性保健饮料

配方（以 1000kg 计）

牛磺酸	0.1kg	肌醇	0.5kg
咖啡因	0.15kg	烟酸	0.1kg
维生素 B_6	0.02kg	砂糖	60kg
葡萄糖	40kg	柠檬酸	0.6kg
苯甲酸钠	0.2kg	橙汁（11°Bx）	50kg
柠檬香精	0.4kg	柠檬黄	适量

工艺流程

原辅料称量→溶解→混合→过滤→杀菌→热灌装→成品

产品特点

该保健饮料的主要功能是抗疲劳。

117. 维生素功能性饮料

配方（以 1000kg 计）

牛磺酸	0.5kg	肌醇	0.2kg
咖啡因	0.2kg	烟酸	0.04kg
维生素 B_6	0.004kg	维生素 B_{12}	12g
赖氨酸	0.2kg	砂糖	10kg
柠檬酸	1kg	苯甲酸钠	0.2kg

工艺流程

同配方 115。

118. 麦麸保健饮料

配方

细麦麸	100kg	葡萄糖	20kg
柠檬酸	2kg	山梨酸钾	0.2kg
单硬脂酸酯	2kg	络合镁铝硅酸盐	2kg
香兰素	1kg		

工艺流程

原料处理→杀菌→均质→调配→装瓶

操作要点

(1) 原料处理 取新鲜麦麸，用粉碎机磨成粉末，并过 40 目筛，取这种麦麸 100kg，与柠檬酸、络合镁铝硅酸盐一起溶于适量水中，充分搅拌，使麦麸悬浮于水中。

(2) 杀菌 将麦麸水加热至 90～95℃，保温 30min，以进行杀菌。

(3) 均质 将混合料入均质机均质，均质压力为 40～42MPa。

(4) 调配、装瓶 将其他原料加入均质液中，再加无菌水至 1000L，混合均匀后即可装瓶。

产品特点

富含纤维素，味道鲜美，口感好，是一种富含纤维素的保健饮料。

119. 菊荷健康饮料

配方

菊花	5kg	砂糖	80kg
荷叶	5kg	D-葡萄糖-δ-内酯	50g
乙基麦芽酚	适量	蜂蜜	20kg
菊花香精	0.2kg	苹果酸	1.2kg

工艺流程

原料处理→配料调配→过滤→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理 将菊花洗净，加 2 倍重量的水，加热煮沸 10～15min，过滤取汁；再将滤渣加 2 倍重量的水，同样煮沸、取汁，然后合并两次滤液，另将荷叶洗净，加 2 倍重量水，再加入 D-葡萄糖-δ-内酯，加热煮沸 10～15min，过滤取汁，再将滤渣加 2 倍重量水，同样煮沸、取汁，合并两次滤液。

(2) 配料 在夹层锅中加入砂糖和适量水，加热溶化、过滤，取其滤液，然后将菊花和荷叶提取液加入糖液中，搅拌均匀后加入苹果酸、乙基麦芽酚和蜂蜜及香精，混合均匀，加水至 1000L。

(3) 过滤 装瓶杀菌将混合液过滤后装瓶，压盖，再连瓶一起入热水中，加热至65～70℃，保温 25～30min，冷却后即为成品。

产品特点

色泽浅黄，澄清透明，酸甜可口，清凉解毒，有菊花和荷叶的清香。

120. 竹莲菊健康饮料

配方

嫩竹	40kg	莲心	10kg
菊花	20kg	D-葡萄糖-δ-内酯	0.2kg
柠檬酸	1.2kg	砂糖	80kg
苹果酸	0.6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg
乙基麦芽酚	适量	菊花香精	1kg

工艺流程

原料处理→调配混合→均质→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理 将嫩竹洗净，剪短，用螺旋榨汁机榨汁，用氢氧化钙调整汁液pH至10左右，再通入CO_2生成$CaCO_3$，过滤后除去。在滤液中加入生石灰（液固比14∶1），以除去蛋白质、多酚类化合物等，待沉淀后过滤。滤液按液固比20∶1加入活性炭粉，加热至沸，微沸5～10min，再经过滤得澄清竹汁。

另外，将莲心、菊花混合，再加入柠檬酸、D-葡萄糖-δ-内酯，然后按液固比8∶1的比例加入水，煮沸10～15min过滤，如此重复操作2遍，合并两次滤液。

(2) 调配混合 取夹层锅，加入砂糖及按1∶8的比例的水，加热溶化后过滤，在冷却后的糖液中，按配方依次加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙基麦芽酚、苹果酸和菊花香精等，搅拌均匀。然后加入竹汁及莲菊汁，搅拌均匀。定量至1000L。

(3) 均质 将混合料入过滤机进行过滤，再将滤液入均质机均质，均质压力18～20MPa。

(4) 装瓶、杀菌 将均质料灌装入瓶、压盖，放入65～70℃热水中，保温30min，即为成品。

产品特点

色泽浅黄，澄清透明，有柔和的菊香、竹香和荷香，味甜，酸中略带清爽的苦、涩味，集竹、莲、菊的优点于一身，有较好的清火、降压、防止动脉硬化的作用。

121. 三花保健饮料

配方

菊花	20kg	砂糖	50kg
金银花	12kg	葡萄糖	20kg
破壁花粉	0.5kg	蜂蜜	30kg
苹果酸	1kg	抗坏血酸	0.1kg
柠檬酸钠	0.2kg	柠檬黄	4g
菊花香精	0.3kg	山梨酸钾	0.1kg

工艺流程

原料处理→调配混合→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 原料处理 将质量优良的菊花、金银花略加粉碎后，放入缸内，接着在缸内倒入25%～30%的酒精溶液（液固比3∶1），浸泡30～36h，以萃取其中有效物质，然后过滤取汁。然后将滤液入夹层锅进行浓缩，先将滤液加热至100℃，再降温至60～70℃，保温

50～60min，直至滤液浓度达 20～25°Bx 时，加入山梨酸钾，不断搅拌均匀，移出备用。

随后，将砂糖放入夹层锅内，加 2 倍左右水，加热溶化成糖液，然后过滤备用。

（2）调配混合 将糖液放入配料缸中、加入菊花、金银花浸提液，同时加入破壁花粉，搅拌均匀。然后依次加入葡萄糖、蜂蜜、苹果酸、柠檬黄、柠檬酸钠、维生素 C、菊花香精等，要注意不间断地搅拌。

（3）待混合料混合均匀后，过滤，在滤液中加净水定量至 1000L，再搅匀。

（4）杀菌、装瓶 将混合液进行高温杀菌，杀菌条件为 80～85℃，保温 10～15min，待冷却后即可装瓶。

产品特点

色泽微黄、有浓厚的菊花、金银花、花粉的混合香味。加之从营养成分上进行了强化，因此，不仅能增强人体对疾病的抵抗力，而且具有清热解毒、清肝明目、疏风散热的功能。

122. 金银花保健饮料

配方

金银花	30kg	砂糖	60kg
柠檬酸	1.2kg	蜂蜜	20kg
苹果酸	0.8kg	柠檬酸钠	0.4kg
苯甲酸钠	60g	柠檬黄	1g

工艺流程

选料→粗碎→浸提→过滤→配料→杀菌→装瓶

操作要点

（1）选料 选择花蕊整齐、无烂花头、杂质及污染的干燥金银花。

（2）粗碎 将金银花入粉碎机粗碎，要求基本分开，不得团在一起，也不能太细。

（3）浸提 浸提是将金银花中的有效物质溶解出来，是十分关键的一环。可将粗碎的金银花按液固比 1∶3 的比例加水，加热煮沸 15min 过滤取汁，将滤渣再加同样量的水，加热、过滤，将两次滤液合并在一起。

（4）配料 将滤液移入配料缸，放入金银花滤液，再将其他原料依次加入，使其充分溶解，混合均匀，定量至 1000L，再过滤一次。

（5）杀菌、装瓶 将混合液进行巴氏杀菌，杀菌条件为 65～70℃，保温 25～30min，待冷却后装瓶，即为成品。

产品特点

色泽微黄，有金银花的芳香。有清热解毒，清肝明目的作用，尤对风热感冒，咽喉肿痛、小儿痱毒等有特殊功效。

123. 紫苏保健饮料

配方

红紫苏叶	25kg	砂糖	80kg
酒石酸	2.5kg	葡萄糖	20kg
山梨酸钾	0.1kg		

工艺流程

选料→浸提→配料→过滤→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 选料 选择叶大，色泽紫红，无病虫害的新鲜紫苏叶，去其根茎，并洗涤干净。

(2) 浸提 将紫苏叶按1∶4的比例加水，再加入酒石酸，搅拌均匀，在室温下浸渍24～30h，过滤取汁；再将滤渣按同样方法取汁，合并两次汁液。

(3) 配料、过滤 将紫苏浸液移入配料缸，加入砂糖、葡萄糖和山梨酸钾等，搅拌使其溶解，混合均匀，然后加水定量至1000L后过滤。

(4) 装瓶、杀菌 将饮料入瓶，然后在65～70℃温度下保温30min进行巴氏杀菌，即为成品。

产品特点

色泽紫红，有紫苏清香。紫苏中含维生素A、维生素B_2、维生素C及多种无机盐，有很高营养价值，并有发汗、行气、解毒、健胃等功效。

124. 海带保健饮料

配方

海带	15kg	谷氨酸钠	0.1kg
氯化钠	0.2kg		

工艺流程

选料→清洗→切碎→浸提→配料

操作要点

(1) 选料 选用叶片宽大，肉质肥厚的海带，切除蒂把，去除杂质。

(2) 清洗 将海带浸没于水中，浸泡12h，海带表面上沾附有大量泥沙和盐霜杂质，必须认真清洗干净。

(3) 切碎 为了使海带中的有效成分尽快溶出，需将海带切碎，尽量切细些。

(4) 浸提 将切碎海带按1∶10的比例加水浸渍，边搅拌，边浸渍，约1～2h后进行过滤，过滤后将滤渣加入含量90%的酒精，按原料量10倍左右，在80℃温度下加热回流60℃浸提，过滤后将两次滤液合并。再用热水浴于55℃，6.65kPa下减压浓缩，回收酒精，就得到海带浸提液。

(5) 配料 将海带浸提液加入氯化钠、谷氨酸钠等，并加水定量至1000L，搅拌均匀，即为海带保健饮料。

产品特点

色泽淡绿，有海带芳香。海带中含有60多种营养物质，有营养宝库之称。对人体健康有重要的保健作用。对治疗甲状腺肿大、高血压、心肌梗塞、高血脂等疾病，效果尤为显著。

125. 雏菊保健饮料

配方

雏菊汁	300kg	蜂蜜	120kg
胡萝卜汁	100kg	香兰素	1kg
柑橘汁	100kg		

工艺流程

选料→洗涤→破碎→榨汁→过滤→调配→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 选料 雏菊的根、茎、叶中都含有丰富的营养成分及具疗效作用的有效物质，因此都可用于制造饮料。选择生长正常，长势良好的雏菊，剔除枯枝黄叶。

(2) 洗涤、破碎 将根、茎、叶分开，入水池洗涤干净，然后入破碎机进行破碎。

(3) 榨汁、过滤 将破碎的雏菊入螺旋压榨机压榨，使细胞组织中的汁液被压榨出来，再经过滤，即得雏菊清液。

(4) 调配 将雏菊清液 300kg 入配料缸，再加入其他原料，搅拌均匀，并定量至 1000L。

(5) 装瓶、杀菌 将饮料入瓶，压盖，再将瓶子于 80～85℃热水中保温 25min 即成。

产品特点

甜酸适口，有果蔬汁芳香，营养丰富，而雏菊不但有强身作用，而且对肠胃病、糖尿病、贫血、肝脏病和癌症等均有一定的疗效。

126. 山楂叶保健饮料

配方

山楂叶汁	500kg	蜂蜜	80kg
柠檬酸	1.2kg	山楂香精	0.8kg
山梨酸钾	0.1kg	砂糖	20kg

工艺流程

选料→洗涤→切碎→浸提→配料→调配→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 选料 选用生长于秋季的、新鲜的山楂叶，剔除霉变、病虫害、枯黄的山楂叶。

(2) 洗涤、切碎 将山楂叶入清水池，用清水洗净后、细细切碎。

(3) 浸提 将切碎的山楂叶置于夹层锅中，加入 2 倍原料重量的水，加热煮沸 10min 后，在 60～70℃温度下保温 1～1.5h，然后过滤取汁。滤渣再加 2 倍原料重量的水，在微沸状态下保温 30～40min，再过滤。有必要时将滤渣再处理一次。将各次滤液合并，即为山楂叶汁。

(4) 配料 将 500kg 山楂叶汁移入配料缸，加入蜂蜜，既作矫味剂，又作甜味剂，还起疗效作用，同时拌入砂糖、山梨酸钾，混匀。

(5) 调配 在混合液中加入柠檬酸来调节饮料酸度，一般使 pH 调至 4.0 左右，再加入山楂香精，并加入净水，定量至 1000L。

(6) 杀菌、装瓶 将混合液加热至 80～85℃，保温 10～15min，进行杀菌后装瓶、压盖。再冷却至室温，即为成品。

产品特点

色泽红褐，呈半透明态，风味柔和、酸甜适口，清香宜人。兼有山楂叶、蜂蜜的疗效保健作用，使本饮料具有开胃消食、收敛止痢、化滞消积、清热解毒、润肺补气的多种疗效。

127. 土常山灵芝保健饮料

配方

土常山	10kg	蜂蜜	80kg

灵芝	15kg	柠檬酸	0.6kg
琥珀酸	0.6kg	抗坏血酸	0.3kg
香精	0.6kg		

工艺流程

原料处理→浸提→配料→冷却→分离→调配→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理　选择无霉烂、无损伤的灵芝和土常山原料，将之洗涤干净，切成薄片。

(2) 浸提　将土常山、灵芝薄片混合在一起，加入20倍原料重量的水，在夹层锅内加热至80℃左右，在不停地搅拌中保温10h，然后过滤取汁；将滤渣再加同样多的水，加热浸提，过滤，合并两次滤液。

(3) 配料　将滤液入配料缸，然后加入抗坏血酸、柠檬酸、琥珀酸，边搅拌、边溶解。

(4) 冷却　将混合液移入4℃冷库中，在其中放置16～20h，使其产生沉淀并进行候熟。

(5) 分离　冷却后的混合液中已生成许多沉淀，可用高速离心机将沉淀除去。

(6) 调配　在澄清液中加入蜂蜜、香精，搅拌溶解，并加净水定量至1000L。

(7) 装瓶、杀菌　将混合液灌注入瓶、压盖，加热到85～90℃，保温10～15min杀菌，即为成品。

产品特点

色泽黄褐，澄清透明，甜酸适口，略带芳香。本饮料有较好的镇痛、降压和抗癌作用，所含的丰富有机锗，对人体有良好的保健作用。

128. 莲心保健饮料

配方

莲心	10kg	氯化钾	20g
蜂蜜	30kg	氯化钠	30g
砂糖	40kg	柠檬酸	0.8kg

工艺流程

选料→浸提→过滤→调配→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 选料　选用无霉变、无腐烂的莲心为原料，剔除杂质、泥砂等。

(2) 浸提　取一夹层锅，放入莲心及10倍于莲心的水，加热至沸，在微沸中保温30min，过滤取汁；在滤渣中再加入同样重量的水，同样煮沸、保温、过滤取汁，再合并两次滤液，即为莲心抽提液。

(3) 调配　在配料缸中先使砂糖溶于适量水中，再将其余原料依次加入，充分混匀，然后加水定量至1000L。

(4) 过滤　将混合液入硅藻土过滤机过滤，以除去混合液中的固体杂质。

(5) 杀菌、装瓶　将滤液迅速加热至90～95℃，保温1min，冷却后进行无菌装瓶。

产品特点

清凉爽口，消暑解渴，并有清热解毒，去火润肺之功效。

129. 蒲公英保健饮料

配方

蒲公英汁	100kg	砂糖	100kg
柠檬酸	3.2kg	蜂蜜	20kg
柠檬香精	1kg	抗坏血酸	0.3kg

工艺流程

选料→洗涤→榨汁→过滤→配料→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 选料 选择生长健壮、长势良好的新鲜蒲公英，剔除枯枝黄叶，切除根部。

(2) 洗涤 将蒲公英入清水池，用流动水将蒲公英清洗干净，捞出沥干。

(3) 榨汁 将蒲公英入压榨机榨汁，所得汁液用过滤机进行过滤，得蒲公英汁。

(4) 配料 取一配料桶，放入蒲公英汁 100kg，再把溶化于适量水的糖液倒入，搅拌均匀，再放入其他原料，搅拌溶解，混合均匀，加水定量至 1000L。

(5) 装瓶、杀菌 将混合液灌注入瓶、压盖，然后入水中，加热至 65～70℃，保温 25～30min，待冷却后即可入库。

产品特点

酸甜爽口，略呈芳香。蒲公英的主要营养物质均高于胡萝卜，还含有对人体健康十分有益的胆碱、甾醇等，除有健胃、催乳、清热解毒、消肿散结作用外，还有强身健体、防癌抗癌作用。蒲公英饮料集营养、保健、疗效于一体，是一种多功能健康饮料。

130. 竹汁苦瓜汁保健饮料

配方

嫩竹汁	100kg	砂糖	70kg
苦瓜汁	50kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg
柠檬酸	0.6kg	D-葡萄糖酸-δ-内酯	60g
苹果酸	0.3kg	乙基麦芽酚	适量
香精	0.6kg		

工艺流程

原料处理→配料→均质→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理 选用八至九成熟，无腐烂、无病虫害的苦瓜，将其切开，挖去籽巢，再切成 2～4mm 厚的条状，放入含 0.5%柠檬酸的沸水中煮 3～5min，立即冷却至室温，捞出沥干，捣碎。再加入 1%柠檬酸、1.5%D-葡萄糖酸-δ-内酯，按液固比 1∶1 的比例加水，然后榨汁，在汁液中加 180mg/kgCTS 絮凝剂，120mg/kgPACS 增效絮凝剂，静置 3～4h后，过滤得苦瓜汁。嫩竹汁可按配方 119 竹莲菊健康饮料制造。

(2) 配料 将砂糖溶于 5 倍于原料的水中，加热溶化后过滤，冷却后依次加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸、苹果酸和乙基麦芽酚等至糖液中，混合均匀。

(3) 调配 在混合料中加入嫩竹汁、苦瓜汁和香精，加水定量至 1000L 后混匀。

(4) 均质 将混合液入均质机进行均质，均质压力为 18～20MPa。

(5) 装瓶、杀菌 将均质液灌注入瓶，封口，然后将瓶装饮料进行水浴加热，温度在

65～70℃保温30min进行巴氏杀菌，降温后即为成品。

产品特点

甜酸爽口，澄清透明。苦瓜有清凉消炎，祛暑润肺的功效，嫩竹汁有清火、祛痰、降压的作用，两者制成的饮料，将更加强化这种功效。

131. 南瓜籽保健饮料

配方

南瓜籽仁	60kg	乳化剂	2kg
单脂肪酸甘油酯	1kg	羧甲基纤维素钠	0.6kg
砂糖	60kg		

工艺流程

选料→浸泡→煮制→漂洗→磨浆→分离→糊化→液化→调配→均质→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 选料、浸泡　选用籽粒饱满的瓜籽，按其重量4倍加水浸泡8～12h。

(2) 煮制、漂洗　浸泡后的瓜籽已经软化，将其移入夹层锅，加热煮沸，保温10～15min，然后入水漂洗，除去内衣。

(3) 磨浆、分离　将除去内衣的瓜籽仁加其重量8倍的净水，入胶体磨研磨，磨出的瓜籽浆用离心机分离，其渣再用4倍左右净水入胶体磨研磨，分离，合并两次清液。

(4) 糊化、液化　将浆液入糊化锅，升温至85℃，使淀粉糊化。然后加入适量α-淀粉酶，边添边搅拌，使浆液在85℃时保温10min，使淀粉液化。

(5) 调配　取一配料桶，将事先溶好的单脂肪酸甘油酯、乳化剂、羧甲基纤维素钠加入到瓜籽浆液中，充分混合后加入糖液，混合均匀，加水定量至1000L。

(6) 均质　将混合料入均质机均质，在温度80℃，均质压力22～26MPa进行均质。

(7) 杀菌、装瓶　将均质液加热至85～90℃保温10～15min，待冷却后装瓶，即为成品。

产品特点

色泽乳白，口味清爽。南瓜籽可驱除蛔虫、绦虫和血吸虫，对治疗咽喉肿痛、咳嗽和营养不良等都有一定效果。

132. 灰树花保健饮料

配方

灰树花浸提液	930kg	蜂蜜	70kg
柠檬酸	2kg	香精	0.4kg

工艺流程

选料→粉碎→浸提→分离→浓缩→澄清→脱色→调配→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 选料　选用无霉变、无异味，新鲜、干燥的灰树花，剔除根部粗糙部分。

(2) 粉碎　将选好的灰树花入粉碎机粉碎，并过60目筛子后备用。

(3) 浸提、分离　浸提分离共分四步：

①热水浸提：取10倍于粉碎物的水，加入0.2%柠檬酸、0.1%维生素C、0.2%蔗糖脂肪酸酯和山梨脂肪酸酯，加热至90～95℃，保温10～15min，随后进行均质，均质压力

15～18MPa，再将均质液进行离心分离。

②加螯合剂浸提：将上面分离后的残渣加入含1%的乙二胺四乙酸金属螯合剂水溶液中，用水量为原料的4倍。然后加热到85～90℃保温20～25min，再进行离心分离。

③加碱浸提：在残渣中添加含0.2%～0.3%磷酸钠的碱性溶液，用水量为原料的4倍，再加热到80～85℃，保温10～15min后离心分离。

④酶解浸提：在残渣中加入蛋白酶、半纤维素酶、甲壳酶等，控制pH在4～5左右，温度为35～40℃，经过30～40min后离心分离。

最后合并上述四次浸提液。

(4) 浓缩 上述浸提液的浓度较低，一般只有1%～2%，需用真空浓缩的方法使其浓度达到10%左右。

(5) 澄清 浸提液中含有的果胶，会使饮料中生成灰色絮状沉淀，需将其除去。可采用低温析出的方法。将浓缩液放入4℃冷库中，静置48h，使沉淀积聚于底部，然后用虹吸法吸出上清液，再用分离机分离出沉淀，得澄清浓缩液。

(6) 脱色 在浓缩液中按液固比20∶1加入活性炭粉，加热至沸，微沸5～10min，再过滤取汁。

(7) 调配 取脱色液930kg，加入蜂蜜、柠檬酸和香精，搅拌均匀。

(8) 装瓶、杀菌 将饮料灌注入瓶，压盖然后加热至65～70℃，保温25～30min进行杀菌，冷却后即为成品。

产品特点

色呈淡褐色，澄清透明，酸甜适口，风味独特，有灰树花独有的风味和清香。本饮料对高血压和肥胖症有较好疗效，对肿瘤和艾滋病亦有明显效果。

133. 金针菇椰汁保健饮料

配方

金针菇	300kg	砂糖	100kg
椰子汁	100kg	柠檬酸	2kg
海藻酸钠	5kg	山梨糖醇	4kg

工艺流程

选料→浸提→挤压→过滤→调配→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 选料 选用肥壮、新鲜的金针菇，剔除腐烂菇，将之洗净，捞出沥干。

(2) 浸提 取一夹层锅，放入金针菇及3倍于原料重量的水，加热升温至50℃，在此温度缓慢搅拌，进行提取20～24h。

(3) 挤压、过滤 将金针菇捞出，将汁挤压出来，再与其余汁液合并过滤得到浸提液。

(4) 调配 取一配料桶，放入金针菇浸提液500kg，再将其余配成溶液的原料依次加入，搅拌均匀，然后加水定量至1000L。

(5) 装瓶、杀菌 将混合料过滤后装瓶，压盖，再于100℃水中杀菌15～20min，冷却后即为成品。

产品特点

呈淡褐色，有金针菇和椰子独有的香气，有平肝益胃，减肥抗癌，清热除烦的作用。

134. 花粉王浆饮料

配方（100L成品配方用量）

破壁花粉	8kg	柑橘汁	10kg
蜂蜜	14kg	橘子香精	0.1kg
蜂王浆	0.1kg		

135. 花粉饮料

配方（100L成品配方用量）

破壁花粉	6kg	抗坏血酸	0.1kg
葡萄糖	4kg	香精	80g
蜂蜜	10kg		

136. 花粉牛乳饮料

配方（100L成品配方用量）

破壁花粉	6kg	砂糖	6kg
全脂乳粉	1.5kg	柠檬酸	0.1kg
蜂蜜	6kg	香精	0.1kg
苯甲酸钠	12g		

137. 强化花粉饮料

配方（100L成品配方用量）

破壁花粉	8kg	柠檬酸	0.1kg
蜂蜜	10kg	维生素 B_2	2g
香精	80g	抗坏血酸	80g
维生素 B_1	20g		

138. 绞股蓝保健饮料

配方

绞股蓝浸提液	150kg	山梨酸钾	0.1kg
砂糖	50kg	香精	0.8kg
蜂蜜	30kg		

工艺流程

原料处理→浸提→过滤→调配→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

（1）原料处理　选用6～9月采收后晒干的绞股蓝，除去枯枝黄叶和根部。将之切成3～5cm的小段，入清水池洗涤干净，捞出沥干。

（2）浸提　取一夹层锅，放入约200kg水，加热至90℃左右，加入适量碳酸氢钠，溶解后调整pH至9～10，再放入切碎绞股蓝20kg，加热至沸，在微沸状态下煮制30～40min。

（3）过滤　将浸提液用过滤机过滤，当滤液温度降至室温时，加入柠檬酸调节pH至6～7。

（4）调配　取绞股蓝浸提液150kg于配料桶中，再将溶于水的糖液、蜂蜜、香精、山梨酸钾等加入，调和均匀后加水定量至1000L。

（5）过滤、杀菌、装瓶　将调配好的饮料过滤，然后加热至65～70℃，保温25～

30min，进行杀菌，待冷却后进行无菌灌装，即为成品。

产品特点

色泽浅褐，清新爽口。绞股蓝又称“南方人参”，有良好的疗效保健作用。用绞股蓝制作的饮料，有明显的抗衰老，抗疲劳、降血脂功能，对治疗冠心病、肝炎、糖尿病、胃炎及癌症等，均有较好疗效。

139. 猴头菇土常山保健饮料

配方

猴头菇	15kg	蜂蜜	60kg
土常山	15kg	黑糖	40kg
柠檬酸	1.2kg	蜂蜜香精	1kg

工艺流程

原料处理→浸提→配料→澄清→分离→调配→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理 选用质量较好的猴头菇和土常山，剔除霉烂及病虫害原料和杂质，将之用粉碎机粉碎。

（2）浸提 将猴头菇和土常山粉碎料混合，按液固比 5∶1 的比例加水于夹层锅中，加热至 60～65℃，在不停地搅拌下保温浸提 12～16h，然后进行过滤，再将滤渣按液固比 3∶1 的比例加水，在 60℃温度下搅拌浸提 8～10h，再进行过滤，合并两次滤液，即为猴头菇土常山浸提液。

（3）配料 将浸提液加入适量柠檬酸，使 pH 调整至 6.2～6.5，使溶液呈酸性。

（4）澄清 将浸提液移入冷库中，温度为 2～4℃，放置 12～16h，这时浸提液开始熟化，并析出很多不溶物。

（5）分离 将浸提液入离心分离机，使不溶性固形物得以分离。

（6）调配 将事先溶解于水并经过滤的黑糖液、蜂蜜、柠檬酸和香精等逐一放入浸提液中，搅拌均匀，加水定量至 1000L，即为饮料。

（7）装瓶、杀菌 将配制好的饮料灌注入瓶，压盖，然后在 80～85℃温度下保温 30min，冷却后即为成品。

产品特点

色泽黄褐，风味别具，口味宜人。猴头菇和土常山均是对人体保健极为有益的植物，用此制成的保健饮料对糖尿病、癌症等有较好疗效。

140. 螺旋藻保健饮料

配方

螺旋藻	20kg	柠檬酸	1kg
砂糖	80kg	羧甲基纤维素	0.4kg
蜂蜜	20kg	对羟基苯甲酸乙酯	0.1kg

工艺流程

原料处理→浸提→调配→过滤→均质→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理 选用干燥螺旋藻，剔除杂质 、泥砂等，然后将螺旋藻入粉碎机粉碎

成粉。

（2）浸提　取一夹层锅，放入200kg清水，再加入螺旋藻粉，搅拌均匀，然后加热至沸，在微沸状态下浸提30～40min，再过滤取汁。

（3）调配　配料前，将砂糖、羧甲基纤维素溶于水制成溶液，对羟基苯甲酸乙酯也加水溶解，并加入少量氯化钙，然后把这几种溶液与螺旋藻浸提液、蜂蜜等调配在一起，混合均匀，加水定量至1000L。

（4）过滤、均质　将混合液过滤，然后入均质机均质，均质压力为24～26MPa。

（5）装瓶、杀菌　将均质液灌装入瓶，压盖，然后加热至80～85℃，保温25～30min杀菌，冷却后即为成品。

产品特点

甜酸适口，风味清爽。并对贫血、糖尿病、肝脏病、消化系统疾病、结石症、肥胖症、冠心病等有较好疗效，且有防癌、抗癌作用。

141. 刺五加保健饮料

配方1

刺五加浸提液	30kg	山楂汁	80kg
枣汁	60kg	柠檬酸	0.8kg
砂糖	80kg	胭脂红	30g
蜂蜜	20kg	香精	0.4kg
苯甲酸钠	0.15kg		

配方2

刺五加浸提液	40kg	砂糖	85kg
枣汁	60kg	柠檬酸	0.6kg
山楂汁	60kg	山梨酸钾	0.1kg
香精	0.3kg	柠檬黄	10g

工艺流程

原料处理→浸提→蒸馏→混合→调配→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理　选择多年生刺五加的干燥根皮和茎，剔除杂质，再入粉碎机粉碎。

（2）浸提　取一浸渍桶，放入刺五加粉，再按液固比3∶1的比例加入浓度40%的酒精溶液，搅拌均匀，盖上桶盖，浸渍6～7d，其间每天搅拌一次，然后进行过滤。

（3）蒸馏　将滤液进行真空蒸馏，使酒精蒸馏出来，将其回收。

（4）混合　取刺五加浸提液，再与已加工好的枣汁和山楂汁进行混合，搅拌均匀。

（5）调配　将砂糖溶成糖液，再把其余原料逐次加入混合料中，搅拌均匀，加水定量至1000L。

（6）装瓶、杀菌　将调配好的饮料灌装入瓶，压盖，再加热至65～70℃，保温30min，待冷却后即为成品。

产品特点

澄清透明、色泽纯正、甘甜可口。本饮料是以刺五加为主，辅以枣汁和山楂汁，其保健效果更为显著。它有镇静除烦，调节神经系统，祛风除湿，强筋健骨的多种作用。

142. 冬虫夏草保健饮料

配方

冬虫夏草	10kg	柠檬酸	0.5kg
蜂蜜	20kg	抗坏血酸	0.2kg
砂糖	60kg	羧甲基纤维素钠	0.5kg
焦糖色	1kg		

工艺流程

选料→浸提→调配→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 选料 冬虫夏草是我国一种传统珍贵的中药材，有良好的医疗保健功能。使用时要剔除霉烂虫草和杂质，把虫草切短为3～5cm。

(2) 浸提 将切短虫草放入夹层锅，加水100kg，加热至沸，沸煮50～60min，然后过滤取汁；将滤渣再加水50kg，加热至沸，沸煮30～40min，过滤取汁，再合并两次滤液。

(3) 调配 把滤液放入配料桶，再把调配成溶液的砂糖、焦糖色、羧甲基纤维素钠溶液，以及柠檬酸、抗坏血酸、蜂蜜等，混合均匀。

(4) 过滤 将调配液经过滤机过滤，把滤液加水定量至1000L。

(5) 杀菌、装瓶 将滤液加热至65～70℃，保温30min杀菌，然后装瓶，即为成品。

产品特点

色泽棕褐，清爽可口。冬虫夏草有良好的医疗保健功能。制成的饮料有补肺益肾、助阴填精、止咳化痰的作用，所含的虫草素对增强免疫和防癌治癌有较好功效。

143. 人参枸杞保健饮料

配方

人参	1kg	苹果酸	1kg
枸杞	15kg	蜂蜜	40kg
柠檬汁	20kg	砂糖	60kg
柠檬香精	0.8kg		

工艺流程

原料处理→浸提→过滤→蒸馏→调配→过滤→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理 本饮料对原料人参和枸杞的质量要求并不是太高，但要剔除虫蛀、霉烂原料及杂质，然后将人参切成细薄片。

(2) 浸提 将人参、枸杞入浸提缸，按液固比4∶1的比例加入30%含量的酒精溶液，浸渍20天，使人参、枸杞的有效成分充分地抽提出来。其间每天搅拌1～2次。

(3) 过滤、蒸馏 将浸提液进行过滤，其滤液进行蒸馏，以回收酒精。

(4) 调配 先将砂糖加水加热溶解，然后将各种原料按配方比例依次加入，搅拌均匀再进行过滤，随后将滤液加水，定量至1000L。

(5) 装瓶、杀菌 将饮料灌注入瓶、压盖，然后加热至65～70℃，保温30min进行杀菌，冷却后即为成品。

产品特点

用人参、枸杞制作的饮料有明目健脑、强心提神、调整血糖、消除疲劳、强精健体的疗效。

144. 灵芝果汁保健饮料

配方

灵芝	20kg	蜂蜜	60kg
菠萝汁	40kg	砂糖	40kg
菠萝香精	1kg	环糊精	4kg
薄荷香精	0.3kg		

工艺流程

选料→粉碎→浸提→配料→调配→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 选料、粉碎　选用干燥、干净的灵芝，除去泥土杂物，入粉碎机将灵芝粉碎成粉。

(2) 浸提　取一夹层锅，按液固比10∶1加水，与灵芝粉拌和均匀，加热至70～80℃，在此温度下浸渍1～2h，应不停地搅拌，然后过滤取汁。接着将滤渣再加同样量的水，按同样程序加热、浸渍、过滤，再合并两次滤液。

(3) 配料　将滤液入配料缸，加入溶于水的环糊精，混合均匀，可降低灵芝的苦味。

(4) 调配　将其余原料逐一加入到混合料中，搅拌均匀，然后过滤，将滤液加水定量至1000L。

(5) 杀菌、装瓶　将滤液加热至115～120℃保温5～8s进行超高温杀菌，速冷后装瓶。

产品特点

略呈黄褐，微带苦味，清新爽口。灵芝是一种传统的滋养强壮中药，用灵芝制作成的保健饮料有镇痛、镇静、消炎的作用，对肝炎、哮喘、风湿性关节炎、慢性支气管炎等症均有一定疗效，并有一定的抗癌作用。饮料中的果汁可根据不同消费者的需要和嗜好进行选择。

145. 复方灵芝保健饮料

配方1

灵芝	20kg	紫苏	2kg
桂皮	2kg	丁香	0.5kg
甘草	4kg	陈皮	2kg
地黄	4kg	肉豆蔻	1kg
何首乌	4kg	川芎	0.5kg
蜂蜜	60kg	当归	1kg
地黄	4kg	淫羊藿	1kg

配方2

灵芝	10kg	紫苏	1kg
蜂蜜	50kg	川芎	0.5kg
茴香	0.5kg	陈皮	0.5kg
当归	0.5kg	甘草	1kg

茯苓	2kg	地黄	2kg
桂皮	0.3kg		

配方 3

灵芝	15kg	五味子	2kg
蜂蜜	55kg	远志	1kg
何首乌	2kg	当归	1.5kg
枸杞	3kg	桂皮	1kg
覆盆子	2kg	茴香	0.5kg
川芎	2kg	紫苏	1kg
甘草	3kg	肉豆蔻	1kg

工艺流程

原料处理→浸提→过滤→配料→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理 上述原料除蜂蜜外，均经选择后按配方称量、混合、洗净，然后一起入粉碎机粉碎，并过 10 目筛筛分。

(2) 浸提 将粉碎料加水 150kg，加热至沸，在搅拌中沸煮 2h，趁热过滤，然后将滤渣再加水 100kg，同样加热、沸煮、过滤，随后将两次滤液合并在一起。

(3) 过滤 将滤液静置 6～8h，这时的滤液又会析出一些固体，再进行一次过滤。

(4) 配料 将滤液加入蜂蜜，搅拌混合均匀，再加水定量至 1000L。

(5) 装配、杀菌 将配制好的饮料灌注入瓶、压盖，然后加热至 85～90℃，保温 20～25min，完成杀菌，待冷却后即为成品。

产品特点

呈深棕色，略带甜味。以灵芝为主，配以多种辅料的饮料是一种风味独特的疗效滋补饮料，有较广泛的保健效果，特别是对神经衰弱、慢性肝炎、支气管哮喘、高胆固醇、中老年支气管炎有较好疗效。

146. 核桃薏苡仁保健饮料

配方

核桃仁	15kg	冰糖	80kg
薏苡仁	15kg	蜂蜜	40kg
黑芝麻	5kg	乳酸锌	0.2kg
大枣	10kg	香精	0.8kg

工艺流程

原料处理→浸泡→浸提→过滤→调配→均质→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 原料处理 选用成熟、饱满、无虫蛀、无霉变的各种优质原料，按配料比称量齐全。

(2) 浸泡 将各种原料用净水清洗干净表面尘土杂质，然后加 6 倍于原料的水，浸泡 2～3h。

(3) 浸提 将浸泡好的原料连同浸渍液一起入夹层锅，加热至沸，在微沸条件下沸煮 120～150min。

（4）过滤、调配　将沸煮料进行过滤，然后在滤液中加入冰糖、蜂蜜、乳酸锌、香精等添加剂，使其溶解，混合均匀。再经过滤后，定量至1000L。

（5）均质　将混合料入均质机均质，均质温度为50～60℃，均质压力为15～18MPa。

（6）杀菌、装瓶　将均质液加热至110～115℃，保温1～2min完成杀菌，然后冷却至40℃左右进行无菌装瓶、封盖。

产品特点

色泽淡紫红色，澄清透明，甜度适宜，口感良好。本饮料可调整身体机能，调节人体内分泌，增强免疫功能，加强营养吸收，调理脾胃，特别是对青春痘有一定的防治作用。

147. 大蒜果汁保健饮料

配方

大蒜	100kg	果汁	40kg
砂糖	50kg	蜂蜜	150kg
柠檬酸	1kg	柠檬香精	0.8kg

工艺流程

选料→清洗→破碎→取汁→脱臭→配料（→均质→）→装瓶→杀菌

操作要点

（1）选料　选用成熟适度、瓣大新鲜、无腐烂虫蛀，大蒜素含量高的大蒜。用清水洗净。

（2）破碎、取汁　将蒜头用破碎机破碎，然后取汁。这里采用压榨取汁，可用榨汁机榨取汁液，再经过滤分离杂质，得其大蒜液。

（3）脱臭　大蒜液中有一股强烈的刺激臭，影响饮料风味，必须进行脱臭，这是大蒜饮料制作时最关键的一道工序。脱臭的方法很多，常用的有以下几种：

①油脂吸附脱臭法　这是利用油脂可以溶解产生臭味的大蒜素，随后将这种含大蒜素的油脂分离的方法来除臭。脱臭时，先将大蒜液在10℃以下静置4～5d，使蒜酶钝化，再加入豆油或菜油，加入量为大蒜液量的5%～8%，均匀搅拌混合，静置20～24h，然后取其容器底部的半透明液层，便得到脱臭大蒜液。

②络合脱臭法　这是利用某些能与大蒜素形成络合物的物质，从而抑制了蒜臭味的散发，而使大蒜液脱臭。脱臭时，可在大蒜液中添加0.3%～0.5%的β-环糊精和1%～2%的淀粉，加热到60～65℃，经8～12min，大蒜酶即可钝化，而β-环糊精有分子胶囊性质，能与大蒜素形成一种络合物而使大蒜液脱臭。

③发酵脱臭法　这是使大蒜液发酵，从而使大蒜素发生分解而脱臭。一般采用自然发酵，即使大蒜液自然发酵12～15d，便可脱去大部分蒜臭。

（4）配料　有了脱臭大蒜液，便可以此为原料配制保健饮料，将其他原料按配方比例加入，混合均匀。过滤后加水定量至1000L。

（5）均质　将混合料入均质机均质，均质压力为20～22MPa，使其粒子在1.5μm以下。

（6）装瓶、杀菌　将均质液灌装入瓶，压盖，然后进行水浴巴氏杀菌，杀菌条件为

70～75℃，保温 15～20min，经冷却后降至常温即为成品。

产品特点

营养丰富，风味良好，无大蒜臭味，香甜爽口。本饮料还具有健胃、镇静、镇咳、降压、降脂、祛痰等多种功效。

148. 大蒜、枸杞保健饮料

配方

大蒜	80kg	柠檬汁	50kg
枸杞	15kg	苹果酸	1kg
果糖	140kg	柠檬香精	1kg
砂糖	60kg		

工艺流程

原料处理→取汁→混合→过滤→调配

操作要点

(1) 原料处理 选用无霉烂、无虫蛀的大蒜和枸杞，除去杂质。大蒜要将蒜皮剥掉。

(2) 取汁 将大蒜放入蒸锅内用大火蒸制 15～20min，取出加入柠檬汁及 200L35%的酒精，在室温下放置 10～15d，使其可溶性固形物渗出，然后将此混合物进行离心分离，取其汁液，再通过蒸馏回收酒精，即得脱臭大蒜汁。

另外，将枸杞放入 100kg 水中，在 70～80℃温度下加热 90～100min，使枸杞有效成分溶出。

(3) 混合、过滤 将上述两种汁液混合在一起，再经过滤，即得大蒜、枸杞原汁。

(4) 调配 将其余原料依次加入到大蒜、枸杞原汁中，搅拌、溶解、混合均匀。再经过滤，将滤液加水定量至 1000L。

(5) 均质 将滤液入均质机进行均质，均质压力为 18～20MPa，使其混合均匀。

(6) 装瓶、杀菌 将均质液灌装入瓶，封盖，再加热至 70～75℃，保温 15～20min 进行杀菌，冷却后即为成品。

产品特点

香甜爽口，营养丰富。本饮料有效地摒弃了大蒜的臭味和辣味，并使大蒜、枸杞中的有效成分得到完全的萃取，使本饮料具有降低血脂、血糖、血压、健胃、益精、明目及滋养强壮的多种功效。

149. 侧柏叶保健饮料

配方

侧柏叶	100kg	蜂蜜	20kg
砂糖	60kg	柠檬酸	0.8kg

工艺流程

选料→洗涤→浸提→过滤→配料→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 选料 侧柏叶又称扁柏叶、番柏叶，为柏科植物侧柏的枝叶，是一种常用中药材。选用新鲜青绿的侧柏叶，去除虫蛀、霉坏、枯黄的叶子和粗硬枝、杂质等。

(2) 洗涤 将侧柏叶用清水洗涤干净，捞出沥干后，剪成小段。

（3）浸提　将小段侧柏叶入夹层锅，加水 200kg，加热至沸，在微沸状态下沸煮 50～60min，再过滤取汁。随后，将滤渣加水 150kg，如前次一样加热、沸煮、过滤，再合并两次滤液。

（4）配料　将砂糖先溶成溶液，再与蜂蜜、柠檬酸一起加入到侧柏叶汁中，搅拌混合均匀，在经过过滤后，加水定量至 1000L。

（5）装瓶、杀菌　将饮料灌注入瓶，封口，然后加热至 65～70℃，保温 25～30min 进行杀菌，降温后即为成品。

产品特点

清凉爽口，酸中微甜。本饮料有清心益智，清肺止咳，活血消淤等功能，可治疗吐血咯血，久咳不愈，胃肠出血，尿血，子宫出血，慢性气管炎等症。

150. 绿藻保健饮料

配方

绿藻提取液	500kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1.4kg	明胶	1.4kg
香兰素	0.4kg	果葡糖浆	40kg

工艺流程

原料处理→破碎→浸提→调制→脱气→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理　将由海水中采集的新鲜绿藻，用淡水冲洗干净，稍晾干，移入冷库中，在－20～－30℃温度放置 10～12h。随后，将 0.5%的碳酸氢钠溶液加热至沸，在沸腾状态下将冷冻绿藻迅速浸入沸水中，漂烫 3～5s，取出后置于冷水中冲洗后冷却。

（2）破碎　将冷却后的绿藻挤掉水分，移入破碎机中，将绿藻进行粗碎。

（3）浸提　将碎绿藻放入 95%乙醇中浸泡，并稍加热使叶绿素溶出，至藻体色泽变白后，入过滤机分离，得透明深绿色液体，然后于 0.08MPa 压力下真空浓缩至原体积的 1/8 左右。

另外，将变白的藻体浸于 50～55℃、0.01%的磷酸溶液中，浸渍 3～4h，至藻体变得软烂，然后入破碎机中打碎，挤压得其汁，过滤后备用。

（4）调制　将各种原料溶解于净化水中，过滤后加入藻体滤汁，加热至沸，在沸腾状态下加入浓缩绿藻液，混合均匀，加水定量至 1000L。

（5）脱气　将调制好的饮料于 80～90℃温度下移入脱气机，脱气 3～5min。

（6）装瓶、杀菌　将脱气饮料趁热装瓶，封口，然后置于杀菌锅中，于 115～118℃温度下，杀菌 10～12min，再反压冷却至 30～40℃时即可。

产品特点

色泽浅绿，呈半透明状，口感酸甜，带有绿藻清新风味。绿藻含有高量蛋白质、氨基酸、脂肪酸、丙烯酸、维生素等，它还含有许多陆地植物稀有或没有的营养成分。如丰富的铁、锌、硒等微量元素，尤其是生物碘的含量之高是陆生植物所无法相比的。多数绿藻具有抗菌作用，有的还能降低胆固醇含量，有较强的抗癌和抑制艾滋病毒的作用。

第十一节 发 酵 饮 料

一、动物蛋白发酵饮料

（一）果肉酸乳饮料

1. 草莓酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	草莓粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg
草莓香精	50g	加水至	100L

2. 菠萝酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	菠萝粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.25kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg
菠萝香精	30g	加水至	100L

3. 黄桃酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	黄桃粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.22kg
磷酸盐	120g	明胶	0.35kg
水蜜桃香精	20g	加水至	100L

4. 柑橘酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	柑橘砂囊	10kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.25kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg
甜橙香精	50g	加水至	100L

5. 杨梅酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	杨梅粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸盐	120g	明胶	0.45kg
杨梅香精	50g	加水至	100L

6. 山楂酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	山楂粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg

山楂香精	50g	加水至	100L

7. 苹果酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	苹果粒	6kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸盐	120g	明胶	0.35kg
苹果香精	50g	加水至	100L

8. 猕猴桃酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	猕猴桃粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg
猕猴桃香精	50g	加水至	100L

9. 香蕉酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	香蕉粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.3kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg
香蕉香精	60g	加水至	100L

10. 青梅酸乳饮料

配方

发酵乳	45kg	青梅粒	5kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
磷酸盐	120g	明胶	0.4kg
青梅香精	50g	加水至	100L

工艺流程

原料处理→调配→均质→加果肉→灌装→杀菌

操作要点

（1）原料处理　将砂糖、明胶、磷酸盐等加适量水加以溶解，待用。

（2）调配　取一配料桶，将发酵乳用水稀释后，加入糖液、明胶液、磷酸盐及柠檬酸等辅料，搅拌均匀，然后进行冷却。

（3）均质　将混合料输入高压均质机，在18～20MPa压力下均质。

（4）加果肉　果肉是体现该酸乳独特风味的原料，事先应将各种果肉切碎成小粒，与相应的香精一起加入均质液中。

（5）灌装、杀菌　将混合料定量灌装入瓶，再经水浴巴氏杀菌后即为成品。

产品特点

本产品的最大特点是各产品中均有体现各自风味的果肉粒，在风味宜人的酸奶中漂浮着星星点点的风味果肉粒，其口感有独到之处。

（二）果汁酸乳饮料

1. 杨梅果汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩杨梅汁	10kg
砂糖	15kg	柠檬酸	0.2kg
葡萄糖	5kg	果胶	0.2kg
杨梅香精	80g	发酵剂	1kg
加水至	100L		

2. 草莓果汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩草莓汁	10kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
葡萄糖	10kg	果胶	0.2kg
草莓香精	0.1kg	发酵剂	1kg
加水至	100L		

3. 菠萝果汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩菠萝汁	10kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
葡萄糖	8kg	果胶	0.2kg
菠萝香精	90g	发酵剂	1kg
加水至	100L		

4. 橘汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩橘汁	10kg
砂糖	15kg	柠檬酸	0.15kg
葡萄糖	5kg	果胶	0.2kg
橘子香精	80g	发酵剂	1kg
加水至	100L		

5. 葡萄汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩葡萄汁	12kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
葡萄糖	10kg	果胶	0.25kg
葡萄香精	0.1kg	发酵剂	1kg
加水至	100L		

6. 柠檬果汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩柠檬汁	12kg
砂糖	14kg	柠檬酸	0.2kg
葡萄糖	8kg	果胶	0.2kg

柠檬香精	0.1kg	发酵剂	1kg
加水至	100L		

7. 苹果汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩苹果汁	15kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.25kg
葡萄糖	8kg	果胶	0.2kg
苹果香精	0.1kg	发酵剂	1kg
加水至	100L		

8. 猕猴桃汁酸乳

配方

发酵乳	40kg	浓缩猕猴桃汁	12kg
砂糖	12kg	柠檬酸	0.2kg
葡萄糖	8kg	果胶	0.2kg
猕猴桃香精	0.1kg	发酵剂	1kg
加水至	100L		

工艺流程

原料处理→接种发酵→调配→均质→加热→均质→灌装→杀菌

操作要点

（1）原料处理　将脱脂酸乳的 pH 调整至 4.4～4.7 左右，再加热至 90℃，然后冷却至 18℃。

（2）接种发酵　在杀菌酸乳中加入发酵剂，发酵酸化 20～24h，然后将温度降到 12℃左右。

（3）调配　取一混合桶，放入定量发酵乳，再将浓缩果汁、柠檬酸水溶液在搅拌中加入，然后将果胶液、砂糖液、葡萄糖液、香精等在搅拌中加入其中，充分混合均匀。

（4）均质　将混合料入高压均质机，在 15℃左右，15～17MPa 压力下进行第一次均质。

（5）加热、均质　将均质液加热至 52～54℃，并在 34～38MPa 压力下进行第二次均质。

（6）灌装、杀菌　将均质液灌装入瓶，再在 70～80℃温度下进行巴氏杀菌 20～25min 即成。

产品特点

不同的果汁有其不同的独特风味，用不同果汁制作的酸奶将使酸奶的风味更加丰满。

（三）浓缩型酸乳饮料

配方 1

脱脂鲜乳	25kg	脱脂奶粉	8kg
柠檬酸	5kg	发酵剂	5kg
乳酸	2.5kg	砂糖	50kg
葡萄糖	2kg	柠檬香精	0.4kg
黄原胶	0.3kg	果胶	0.3kg

加水至	100L		

配方 2

脱脂鲜乳	30kg	脱脂奶粉	3kg
乳清粉	6kg	抗坏血酸	0.1kg
柠檬酸三钠	0.5kg	发酵剂	4.5kg
砂糖	45kg	柠檬酸	2kg
浓缩果汁	5kg	香精	0.4kg
果胶	0.3kg	葡萄糖	2kg
加水至	100L		

配方 3

脱脂鲜乳	30kg	脱脂奶粉	5kg
柠檬酸	4kg	发酵剂	5kg
砂糖	45kg	葡萄糖	3kg
明胶	0.4kg	香草香精	0.4kg
乳酸	2kg	加水至	100L

配方 4

脱脂鲜乳	28kg	脱脂奶粉	6kg
砂糖	45kg	葡萄糖	2kg
柠檬酸	3kg	发酵剂	5kg
明胶	0.5kg	香草香精	0.3kg
柠檬酸三钠	0.6kg	加水至	100L

工艺流程

原料处理→调配→均质→杀菌→灌装

操作要点

(1) 原料处理 将稳定剂总量的 1/5 及葡萄糖混合，用少量水溶化后加入到脱脂鲜乳中，并在搅拌时加入脱脂奶粉。然后用泵循环，直至奶粉完全溶解。为使溶解充分，可将此混合液采用低压均质，温度为 38～42℃，压力为 4.9MPa，使浓缩乳达到均匀稳定状态，接着将浓缩乳进行低温巴氏杀菌，即 68℃，25min。

杀菌后冷却至 45℃，加入发酵剂，在此温度下发酵 4～5h，当 pH 低于 4.5 时即为发酵终点，此时应立即降温。

(2) 调配 待发酵乳冷却到 30℃左右，在搅拌的情况下，徐徐加入已杀菌并冷却到 25℃的剩余稳定剂溶液及砂糖液。搅拌混合 5min 后，在强力搅拌下缓缓加入已杀菌并冷却到 25℃左右的酸味剂、香精等添加剂。继续搅拌 10min。

(3) 均质 将发酵乳导入高压均质机，均质压力控制在 20～24MPa。

(4) 冷却、灌装 将均质后的浓缩发酵乳冷却至 6℃左右，然后泵入无菌灌装机，进行无菌灌装，随后立即放入冷库中冷藏。

产品特点

本品为浓缩酸奶，饮用时要用冷开水按 1∶4 的比例冲饮。本品为活乳酸菌饮料，营养价值高，且保存期长。

(四) 酸乳饮料

配方 1

全脂牛乳	90kg	砂糖	4.5kg
发酵剂	4kg	果胶	0.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	10g	酸乳香精	20g
磷酸氢二钠	0.25kg		

配方2

全脂牛乳	80kg	脱脂乳粉	2kg
果胶	0.2kg	砂糖	5.5kg
发酵剂	4kg	柠檬酸	2kg
香精	40g		

配方3

脱脂牛乳	88kg	砂糖	6kg
发酵剂	3.5kg	明胶	0.3kg
香精	50g		

工艺流程

原料处理→杀菌→冷却→接种发酵→调配→均质→杀菌→灌装

操作要点

(1) 原料处理　乳类是生产酸奶的主要原料，原料乳可用鲜全乳、脱脂乳、浓缩乳、奶粉、炼乳等均可。为了突出风味，以用脱脂的鲜乳为好，这种鲜乳，不得含有抗菌素等药物及其他有害菌类。原料乳一般应保存3℃以下的冷库中。不管是何种乳类原料，为保证酸奶品质的一致性，均应对其进行标准化处理，使其中所含主要成分相一致。

(2) 杀菌　原料乳中存有许多细菌，这些杂菌的存在会对发酵菌种产生不利影响，因此，必须将其杀灭。在杀菌前，应将糖类加入原料乳中，并使其溶解。杀菌的工艺有多种：一般采用的工艺条件是温度85～90℃，30min；有时也采用93～95℃，15min；或115℃，1min；或135℃，2s。现在工厂里多倾向于后两种，它们需时短，效果好。

合适的杀菌工艺既可杀死杂菌，有助于乳酸菌成长因子的生成，而且可以驱除乳中的氧，有利于乳酸菌的生长繁殖。

(3) 冷却　杀菌后的原料乳应及时冷却。冷却温度与使用的菌种及季节等均有关系。一般温度控制在35～45℃。

(4) 接种发酵　本工序对酸奶质量影响很大，必须严格进行无菌操作，严防污染。在接种发酵剂时，应保证计量的准确。发酵剂多采用保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌的混合培养基。由于它们彼此有共生作用，使生成的酸奶风味更好。

保加利亚乳杆菌生长最合适温度为40～45℃，嗜热链球菌为37～40℃，在混合培养时多用38～42℃。在保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌组成的发酵剂中，两种菌的比例约为3∶2～1∶1。这时，乳酸的生成和风味均良好。一般经过2～6h的发酵，原料乳即会凝固，这时乳中的蛋白质逐渐在分解，同时发出宜人的芳香味。当发酵乳的酸度达到pH4.1～4.3时，发酵即告终止。

(5) 调配　为使酸奶风味更好，可在其中加入一些如酸味剂、稳定剂、香精等添加剂，将这些添加剂（不是溶液者化成溶液）加入到发酵乳中，搅拌混合在一起。

(6) 均质　调配后一般要进行过滤，以除去不溶性杂质。尔后进行均质，均质兼有均一和分散混合的效果，使蛋白质粒子和脂肪球进一步微细化，不再发生沉淀。产品酸奶呈

现出均匀的稀奶油状形态，对改善酸奶风味亦有较好效果。一般情况可采用低压均质，均质压力为 4～8MPa；当固形物含量较高时或加入果汁等混合不充分时应采用高压均质，压力为 16～24MPa。

（7）杀菌、灌装 将均质后的酸奶立即投入杀菌。杀菌工艺条件与前述相似，杀菌后尽快冷却到 30℃左右即立刻进行灌装。

有时，也可将酸奶先行灌装，然后连瓶一起放入热水中进行巴氏杀菌。

产品特点

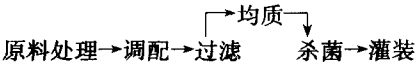
气味芳香，营养价值高。调配前的发酵可作为配制很多酸奶饮料的原料。

（五）可可酸奶饮料

配方

发酵乳	6kg	可可粉	1kg
砂糖	12kg	山梨糖醇酐脂肪酸酯	50g
焦磷酸	40g	丙二醇脂肪酸酯	50g
果胶	80g	蔗糖脂肪酸酯	100g
柠檬酸	100g	酸乳香精	50g

工艺流程



操作要点

（1）原料处理 把可可粉、山梨糖醇酐脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯混合在一起，加热溶化成液态，在 60℃下保温。另把果胶溶解于水成 1.5%的果胶溶液。把砂糖溶于 80kg 水中，再添加焦磷酸、香精、柠檬酸等，混合均匀。

（2）调配 取一配料桶，先放入热可可液，再在搅拌下放入果胶溶液，然后加入蔗糖脂肪酸酯，使其溶解，并使温度在 60℃左右保温 10min，随后加入发酵乳和糖液，搅拌均匀。

（3）过滤、均质 将混合料过滤，滤除不溶性杂质，然后进行均质，均质压力 14.7～24.5MPa。

（4）杀菌、灌装 将均质料进行杀菌，杀菌条件 115℃，1min，杀菌后即行灌装，待其冷却后即为成品。

产品特点

酸甜适口，有浓郁可可香，稳定性高。

（六）胶凝酸奶饮料

配方

发酵乳	6.5kg	砂糖	3.5kg
葡萄糖	3.5kg	高甲氧基果胶	0.4kg
焦磷酸二氢钠	0.3kg	低甲氧基果胶	1kg

工艺流程

原料处理→混合→均质→加热→均质→调配→杀菌→灌装

操作要点

（1）原料处理、混合 将高甲氧基果胶同砂糖和葡萄糖均匀混合在一起，然后加入到

pH 为 4.25 的发酵乳中，混合均匀。

（2）均质、加热、均质　10min 后，将混合料入高压均质机均质，均质压力 14～16MPa，然后加热到 50℃左右，再入高压均质机均质，均质压力为 34～36MPa。

（3）调配　先将焦磷酸二氢钠和低甲氧基果胶在 80℃的温度和高速搅拌下溶解于 26kg 水中，然后将此溶液加到上述加有稳定剂的发酵乳混合液中，充分混合均匀。

（4）杀菌、灌装　将酸奶进行高温巴氏杀菌后，再灌装入瓶，随后冷却到 5℃左右，即为成品。

产品特点

味道甜美，口感滑腻柔和。

（七）可乐酸乳饮料

配方

发酵乳	80kg	葡萄糖	8kg
甜菜糖	2.4kg	无磷酸可乐基料	2.4kg
柠檬酸	0.1kg	高甲氧基果胶	0.5kg

工艺流程

原料处理→调配→均质→加热→均质→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理　可乐基料为可乐豆提取物加适量柠檬酸和水调制而成。另将甜菜糖、葡萄糖和高甲氧基果胶粉混合均匀。

（2）调配　在发酵中先加入可乐基料，然后再加入糖粉，充分搅拌均匀。

（3）均质、加热、均质　在混匀 15min 后，将混合料入均质机均质，在 16～18℃温度、15～17MPa 压力均质。然后将混合料加热到 54℃左右，再入均质机均质，在 35～38MPa 压力下进一步均质。

（4）装瓶、杀菌　将混合料迅速装瓶，然后连瓶巴氏杀菌 20min，杀菌温度从 70℃升至 80℃。

产品特点

口感柔和、细腻，可乐风味突出，稳定，没有乳清分离现象，保存期长。

（八）发泡酸乳酪饮料

配方 1

全脂牛乳	30kg	酸乳酪	62kg
砂糖	8kg	大豆蛋白	1.2kg
明胶	0.4kg	羧甲基纤维素	0.3kg

配方 2

全脂牛乳	26kg	酸乳酪	66kg
砂糖	8kg	羧甲基纤维素	0.35kg
大豆蛋白	1.2kg	果胶	0.4kg

工艺流程

调配→杀菌→均质→灌装

操作要点

（1）调配　在全脂牛乳中加入砂糖及稳定剂，搅动 5～10min，使其充分溶解，然后

加酸奶酪和大豆蛋白，充分搅拌均匀。

（2）杀菌 将混合料进行巴氏杀菌，杀菌条件为温度 80～85℃，时间 20～25min。

（3）均质 将杀菌料入均质机均质，均质压力为 10～12MPa。

（4）灌装 将均质料进行无菌灌装、封口，随后入冷库进行冷藏。

产品特点

味道鲜美，只要用手振荡 15～20s 就能引起发泡，泡沫可保持 0.5h 以上，风味独特。

（九）乳酸菌饮料

配方 1（加水定容至 100kg）

发酵乳	25kg	砂糖	8kg
蜂蜜	3kg	果胶	0.4kg
乳酸	0.4kg	香精	80g

配方 2（加水定容至 100kg）

发酵乳	40kg	砂糖	12kg
柠檬酸	30g	抗坏血酸	50g
果胶	0.3kg	浓缩苹果汁	5kg
苹果香精	30g		

配方 3（加水定容至 100kg）

发酵乳	30kg	砂糖	8kg
浓缩橘汁	8kg	柠檬酸	100g
柠檬酸三钠	20g	苹果酸	150g
果胶	0.4kg		

配方 4（加水定容至 100kg）

发酵乳	30kg	砂糖	10kg
浓缩水蜜桃汁	2kg	抗坏血酸	80g
水蜜桃香精	100g	果胶	0.3kg

配方 5（加水定容至 100kg）

发酵乳	32kg	砂糖	10kg
浓缩菠萝汁	3kg	柠檬酸	0.2kg
果胶	0.3kg	菠萝香精	0.2kg

工艺流程

制发酵乳→混合→调配→均质→无菌灌装

操作要点

（1）制发酵乳 将脱脂奶粉加水复原为脱脂乳，与新鲜牛乳或脱脂乳一起过滤后，进行杀菌，然后加入发酵剂发酵，再经过冷却、搅拌，制得发酵乳。

（2）混合 通过测定发酵乳的酸度来决定混合时间，当 pH 达到 4.5 时即可。将砂糖、稳定剂等加适量水溶解，混合后经巴氏杀菌再冷却到 20℃左右，与发酵乳混合，并搅拌 10～12min。

（3）调配 将果汁、酸味剂等配制成 10%的水溶液，经巴氏杀菌后，冷却到 20℃。这时，对发酵乳混合料应强力搅拌，在此情况下，缓缓将果汁酸味剂溶液加入，全部加入后搅拌 10min，最后加入香精，再用灭菌水定容。

（4）均质、灌装 将混合料入均质机均质，均质压力为 14～20MPa，再经无菌灌装

即为成品。

（十）果味酸乳饮料

1. 橘味酸乳

配方（加水定容至100kg）

发酵乳	42kg	砂糖	20kg
果胶	0.3kg	橘子香精	0.15kg
柠檬酸	0.3kg		

2. 杨梅果味酸乳

配方（加水定容至100kg）

发酵乳	40kg	砂糖	18kg
果胶	0.3kg	杨梅香精	0.14kg
柠檬酸	0.3kg		

3. 菠萝果味酸乳

配方（加水定容至100kg）

发酵乳	42kg	砂糖	18kg
柠檬酸	0.3kg	菠萝香精	0.18kg
果胶	0.3kg		

4. 柠檬果味酸乳

配方（加水定容至100kg）

发酵乳	45kg	砂糖	20kg
柠檬酸	0.25kg	柠檬香精	0.15kg
果胶	0.3kg		

5. 苹果果味酸乳

配方（加水定容至100kg）

发酵乳	40kg	砂糖	19kg
柠檬酸	0.2kg	苹果香精	0.2kg
果胶	0.3kg		

6. 草莓果味酸乳

配方（加水定容至100kg）

发酵乳	42kg	砂糖	18kg
柠檬酸	0.3kg	草莓香精	0.2kg
果胶	0.25kg		

工艺流程

原料处理→调配→均质→加热→均质→杀菌→灌装

操作要点

（1）原料处理　发酵乳应用柠檬酸调整至pH到4.1～4.2，果胶及砂糖应调成溶液。

（2）调配　先将果胶液和糖液加入发酵乳中，搅拌均匀，再拌入柠檬酸，搅拌均匀，最后加入香精，拌匀。

（3）均质、加热、均质　将混合料入均质机均质，均质压力19～20MPa。然后将混合料入热交换器加热到50～52℃，随后再入均质机，均质压力19～20MPa。

（4）杀菌、灌装 将混合料进行巴氏杀菌，杀菌条件为90～95℃，保温30s。随后将混合料冷却到20～24℃，再进行无菌灌装。

产品特点

果味酸奶由于添加了富有各自特色的水果香精，故风味十分宜人，味道鲜美。

（十一）全蛋乳酸发酵饮料

配方

全蛋液	5kg	砂糖	15kg
羧甲基纤维素	0.4kg	香精	适量
红色素	适量	发酵剂	150g

工艺流程

全蛋液→杀菌→冷却→调pH→接种发酵→调配→均质→杀菌

操作要点

（1）全蛋液、杀菌 将新鲜鸡蛋打破，并用打蛋机搅打均匀而成全蛋液。然后将全蛋液于60～65℃温度下杀菌30min。

（2）冷却、调pH 将全蛋液冷却至40℃左右，用盐酸调pH至6.5～7.0。

（3）接种发酵 将蛋液接种预先用脱脂乳培养基活化的嗜酸乳杆菌发酵剂，在37～40℃温度下进行发酵。

（4）调配 将砂糖、稳定剂加适量水化成溶液，与发酵蛋液在搅拌中充分混合，再加入色素、香精等拌匀，加水定容至100kg。

（5）均质、杀菌 将混合料入均质机均质，均质压力18～20MPa，然后在80～85℃杀菌15～20min即成。随之进行灌装。

产品特点

营养丰富，酸味柔和，风味宜人。

（十二）蛋黄乳酸发酵饮料

配方

蛋黄液	2.5kg	砂糖	20kg
羧甲基纤维素	0.4kg	发酵剂	150g
香精	适量	红色素	适量

工艺流程

制发酵蛋黄液→调配→均质→杀菌→灌装

操作要点

（1）制发酵蛋黄液 取鸡蛋蛋黄2.5kg，搅打成均匀蛋黄液，再加水2.5kg及砂糖50g，搅拌均匀后放入无菌瓶中，密封后杀菌，然后接种用脱脂乳培养的粪链球菌发酵剂，在37～40℃温度下进行发酵，得发酵蛋黄液。

（2）调配 将稳定剂及砂糖溶解于适量水中，再与发酵蛋黄液搅拌混合在一起，再加入香精、色素，搅拌均匀。然后加水定容至100kg。

（3）均质 将混合蛋黄液入均质机中均质，均质压力为18～20MPa。

（4）杀菌、灌装 将均质液进行巴氏杀菌，杀菌条件为80～85℃，15～20min。随后进行无菌灌装，即为成品。

产品特点

色呈橙黄，营养丰富，风味独特。

（十三）蛋白乳酸发酵饮料

配方

蛋白液	2kg	砂糖	18kg
全脂甜炼乳	1kg	发酵剂	150g
羧甲基纤维素	0.4kg	香精	适量

工艺流程

制发酵蛋白液→调配→均质→杀菌→灌装

操作要点

（1）制发酵蛋白液　将鸡蛋蛋白、甜炼乳及净水2kg搅拌均匀，放入无菌瓶中，密封后于65～70℃水浴中振荡加热杀菌30min，冷却后再如此杀菌一次。然后将混合料冷却到30～40℃，接种用粪链球菌和保加利亚乳杆菌组合的发酵剂，发酵9～10h即可。

（2）调配　将稳定剂、砂糖溶于适量水，与蛋白发酵液搅拌均匀后，再加入香精，最后加水定容至100kg。

（3）均质　将混合蛋白液入均质机中均质，均质压力为20～22MPa。

（4）杀菌、灌装　将混合料进行巴氏杀菌，杀菌条件为温度75～80℃，时间10～15min。待冷却后即可进行灌装。

产品特点

色泽洁白，颜色美观，酸味柔和，犹如酸奶。

（十四）蛋奶乳酸发酵饮料

配方

脱脂乳	75kg	砂糖	5kg
全蛋液	15kg	发酵剂	5kg
果胶	0.3kg		

工艺流程

原料处理→杀菌→均质→冷却→混合→接种发酵→冷却

操作要点

（1）原料处理　将砂糖和稳定剂溶于适量水，加入到加热至50℃左右的脱脂乳中，充分搅拌混合。

（2）杀菌　将混合料进行巴氏杀菌、杀菌条件为80～85℃，保温30min。

（3）均质、冷却　将混合料入均质机均质，均质压力为18～20MPa，然后迅速冷却到70℃。

（4）混合　将全蛋液搅拌均匀，然后将全蛋液加入到混合料中，混合均匀。

（5）接种发酵　将混合料降温至45℃左右时，接种保加利亚乳杆菌发酵剂3kg和嗜热链球菌发酵剂2kg，在45℃温度下培养8～10h。当混合料的pH为4.9～5.0时，发酵终止。

（6）冷却、灌装　将混合料迅速冷却到4℃左右，这时混合料的pH约为4.0～4.2。随后即可进行灌装。

产品特点

酸甜适口，富含蛋白质，稳定性高。

二、植物蛋白发酵饮料

（一）大豆酸乳饮料

配方

豆浆（含固形物 8%）	20kg	脱脂乳粉	0.5kg
砂糖	6kg	明胶	0.3kg
柠檬酸	适量	发酵剂	1kg
果汁	6kg	香精	50g

工艺流程

制发酵液→杀菌→接种发酵→调配→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）制发酵液 将脱脂奶粉加水调制成 10%含量，然后与豆浆混合均匀。

（2）杀菌 将混合液在 100℃温度下保温 20min，进行杀菌处理，然后用柠檬酸将 pH 调整到 6.3 左右。

（3）接种发酵 通常采用保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌混合发酵。可先使之在牛乳培养基上进行纯培养，经过两次以上的驯育后，使菌种适应豆浆的生产条件才可用作种母（即发酵剂）。将培养好的种母接种于豆浆中，温度控制在 40℃左右，经 6～8h 后即发酵成熟，此时发酵液的 pH 降至 4.3～4.5，从外表看已成均匀细密的凝乳状，豆浆中的蛋白质已分解成氨基酸等易为人体吸收的物质。

（4）调配 将稳定剂和砂糖溶于适量水和果汁一起加入到已冷却到 10℃左右的发酵乳中，在搅拌下令其均匀混合，并加水定量至 100kg。

（5）均质 将混合料用均质机进行均质，均质压力为 19～20MPa，使其达到乳化状态。

（6）杀菌、灌装 将混合料再次进行杀菌处理，温度为 70～75℃，保温 30min，在冷却后加入香精，即可进行无菌包装。

产品特点

酸味适口，口感细腻，稳定性好，易于消化。若变换果汁种类，可制得口味各不相同的酸豆乳。

（二）含醇酸豆乳饮料

配方

糯米	1.2kg	豆浆（含固形物 10%）	30kg
米曲	3kg	乳糖	0.6kg
果胶	0.4kg	砂糖	5kg
柠檬酸	0.2kg	发酵剂	4kg

工艺流程

制糖化液→混合→杀菌→接种发酵→调配→均质→灌装

操作要点

（1）制糖化液 将糯米洗净后，加糯米重量 5～6 倍的水，入高压锅充分蒸熟，取出冷却后，加入米曲，在 55～60℃温度下处理 5～6h，使糯米中淀粉充分糖化，再经过离心分离去残渣，制成约 6kg 糖化液。

（2）混合　在糖化液中加入豆浆和溶于适量水的乳糖液，充分混合均匀。

（3）杀菌　将混合料进行加热杀菌，杀菌条件为70～75℃，保温25～30min。

（4）接种发酵　在混合液冷却至35℃左右时，接种由保加利亚乳杆菌和啤酒酵母制得的发酵剂，在30～35℃的温度下发酵16～20h，制得发酵浓浆。

（5）调配　将稳定剂、砂糖溶于适量水，与柠檬酸一起加入到发酵浓浆中，搅拌均匀，再加水定量至100kg。

（6）均质、灌装　将混合料入均质机均质，均质压力为18～20MPa，然后迅速将其冷却到8℃以下，再进行灌装，即得成品。

产品特点

本饮料的主要特点是发酵剂采用了乳酸菌和酵母菌的联合，使在产生乳酸的同时生成少量酒精，且赋予酵母特有的芳香，可除去豆腥味，并提高饮料的风味，从而得到优质酸豆奶。

（三）酸豆乳碳酸饮料

配方

豆渣（含水75%）	30kg	米曲	0.8kg
砂糖	18kg	柠檬酸	1kg
二氧化碳	适量	发酵剂	2.4kg
果胶	0.3kg		

工艺流程

制粗豆乳→杀菌→接种米曲→均质→杀菌→接种发酵→调配→充气→灌装→杀菌

操作要点

（1）制粗豆浆　用70L60℃的温水对豆渣进行抽提处理，经搅拌、浸提、压榨、过滤，可得含大豆固形物4%的粗豆浆约62kg。

（2）杀菌　将粗豆浆在125～130℃温度下保温1min，然后迅速冷却到50℃。

（3）接种米曲　在豆浆中添加含有米霉属霉菌的米曲，在50℃温度下培养5h。

（4）均质　将豆浆过滤后，入均质机均质，均质压力为18～20MPa。

（5）杀菌　将豆浆再次进行杀菌，杀菌条件为85～90℃，保温20min。

（6）接种发酵　将豆浆冷却到50℃左右，接种德氏乳杆菌发酵剂，在50℃温度下培养2～3h。

（7）调配　将砂糖加适量水溶解，加入发酵豆浆中，随之迅速冷却到15℃。另将柠檬酸溶于30kg的水中，并冷却到4℃左右，在搅拌中加入到冷却的豆浆中，动作要迅速，这样，可使蛋白质均匀、稳定地分散在发酵豆浆中，这时的pH约为3.5。

（8）充气　先将混合料进行真空脱气，以排除料液中的空气，压力约为92～94kPa，然后再将二氧化碳气充入混合料中。

（9）灌装、杀菌　将混合料灌装入瓶，再连瓶一起放入热水中，在75℃温度下加热杀菌30min，然后迅速冷却，即为成品。

产品特点

在酸豆奶中充入二氧化碳气，可得到一种具有独特风味的饮料，这种饮料无豆腥味和异味，且富有圆润的口感和爽口的风味。

（四）凝固型酸豆乳饮料

配方

豆浆	80kg	砂糖	6kg
琼脂	0.2kg	发酵剂	3kg
牛乳香精	80g		

工艺流程

原料调配→过滤→均质→杀菌→接种发酵→装瓶→前发酵→冷藏→后发酵

操作要点

（1）原料调配 供发酵用的豆浆可以是鲜豆浆，也可以是豆粉加水复原的，要求含固形物在10%以上。将琼脂和砂糖加水溶化后，和香精一起加入豆浆中，搅拌均匀，加水定量至100kg。

（2）过滤、均质 将混合料经过滤去除不溶性杂质，再入均质机均质，均质压力18～20MPa。

（3）杀菌 将混合料进行杀菌操作，杀菌条件为85～90℃，时间5～10min。以杜绝杂菌污染。杀菌后迅速将混合料冷却到发酵用菌种的最适宜温度。如采用的是保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌混合菌种，可冷却到45～50℃。

（4）接种发酵 将发酵剂接种于混合料中随后将它们充分搅拌，混合均匀。

（5）装瓶 灌装容器可以是玻璃瓶、陶瓷瓶、塑料瓶、纸盒等。灌装后进行装箱。

（6）前发酵 将箱子入恒温室中发酵，若采用的是保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌混合菌种，则恒温室温度为45～46℃，在其中发酵约为10～15h。谓之前发酵。

在前发酵时，由于温度合适，乳酸菌迅速繁殖与代谢，产生大量乳酸使大豆蛋白凝聚成凝块，这时前发酵即告完成。

（7）冷藏、后发酵 将酸豆奶立即送入0～5℃的冷藏库中冷藏，由于酸豆奶本身的温度不可能立刻同步下降，有一个时间过程，在这个过程中，它仍有一个以产生芳香物质为主的发酵阶段，称为后发酵。后发酵结束后的成品仍冷藏于5℃以下的冷库中以待出厂。

产品特点

色泽洁白，形态优良，口感细腻，滋味肥硕，有温和的酸味和爽快的风味。

（五）搅拌型酸豆乳饮料

配方

豆浆	50kg	牛乳	30kg
砂糖	6kg	柠檬酸	0.1kg
果汁	7kg	水果香精	0.1kg
蜂蜜	4kg	发酵剂	3kg

工艺流程

配料→均质→杀菌→接种发酵→后发酵→调配→搅拌→包装

操作要点

（1）配料 将豆浆、牛乳、果汁等原料调配在一起，并使混合料的pH在6左右。这样可使混合料在加热杀菌时不易产生沉淀。

（2）均质 将混合料入均质机均质。均质温度为55～60℃，压力为16～18MPa。

（3）杀菌　宜采用超高温杀菌，温度130～135℃，时间15～30s，杀菌必须充分、彻底。杀菌后宜采用真空冷却，有利于脱除豆腥味和蒸煮味，且有效防止氧气混入混合液中。

（4）接种发酵　将发酵剂接种于混合液中，混合料的温度应与菌种的最适生长温度相同，生产酸豆奶的发酵剂多用保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌，通常采用42～43℃的发酵温度。在发酵过程中要特别关注酸度变化，观察发酵是否正常及发酵终点是否到达。一般需要十几个小时的发酵时间，当pH达到4.3～4.5时，停止发酵。

（5）后发酵　当发酵终止后，要立即将温度降低到8～10℃，经过24～48h即可完成后发酵，通过后发酵可以完全除掉豆腥味，增加酸奶香味，使酸豆奶中的蛋白质膨润，黏度增加，因此，后发酵对产品质量影响较大。

（6）调配　为提高酸豆奶品质，需加入香精、糖浆和柠檬酸，水果香精可突出酸豆奶的果香味，而糖浆和柠檬酸可调整甜酸度。但糖浆需先进行杀菌，冷却后与香精混合，再加入进去。

（7）搅拌、包装　将混合料用无菌搅拌机搅拌均匀，随后即可进行包装，即为成品。

产品特点

组织细腻均匀，清凉爽口，有良好的发酵酸奶香味，营养丰富，有益健康。

（六）果汁酸豆乳饮料

1. 菠萝酸豆乳

配方（加水定量至100kg）

发酵豆乳	25kg	砂糖	6kg
菠萝汁	6kg	果胶	0.4kg
菠萝香精	50g		

2. 橘子酸豆乳

配方（加水定量至100kg）

发酵豆乳	26kg	砂糖	5kg
橘子汁	7kg	果胶	0.3kg
橘子香精	60g	蜂蜜	2kg

3. 草莓酸豆乳

配方（加水定量至100kg）

发酵豆乳	24kg	砂糖	6kg
草莓汁	6kg	果胶	0.4kg
草莓香精	60g		

4. 杨梅酸豆乳

配方（加水定量至100kg）

发酵豆乳	25kg	砂糖	7kg
杨梅汁	6kg	果胶	0.4kg
杨梅香精	50g		

5. 苹果酸豆乳

配方（加水定量至100kg）

发酵豆乳	25kg	砂糖	7kg
苹果汁	7kg	果胶	0.4kg
苹果香精	60g	蜂蜜	1kg

6. 山楂酸豆乳

配方（加水定量至 100kg）

发酵豆乳	24kg	砂糖	6kg
山楂汁	6kg	果胶	0.4kg
山楂香精	50g		

工艺流程

原料处理→调配→均质→杀菌→冷却→包装

操作要点

（1）原料处理　对于稳定剂和糖类，应加适量水化成溶液备用。果汁可用新鲜果汁，也可用浓缩果汁加水复原。

（2）调配　将糖液、稳定剂液和果汁加入到发酵豆乳中，在搅拌下使其均匀混合，并加水定量至 100kg。

（3）均质　将混合料入均质机进行均质，均质压力为 18～20MPa，使混合液达到充分乳化状态。

（4）杀菌　将混合料进行杀菌处理，由于果汁中含有多量维生素，特别是维生素 C 不耐热，故宜采用超高温杀菌，杀菌条件为温度 125～130℃，时间 5～10s。

（5）冷却、包装　将混合料迅速冷却下来，同时拌入香精，随后即进行包装。

产品特点

这类饮料是一种配合型饮料，将各种原料调配混合在一起即成，省却了接种发酵这个工艺较为复杂的工序。同时，由于果汁及水果香精的种类很多，也大大拓宽了果汁酸豆奶的品种。本饮料酸味柔和，口感细腻，易于消化，风味可人，营养丰富。

（七）绿豆酸乳饮料

配方

绿豆	12kg	砂糖	8kg
果汁	4kg	柠檬酸	0.2kg
明胶	0.3kg	蜂蜜	2kg
发酵剂	3kg		

工艺流程

原料处理→磨浆→糊化→液化→糖化→杀菌→接种发酵→调配→均质→杀菌→冷却→包装

操作要点

（1）原料处理　选用品质优良、新鲜的绿豆，经筛选后用清水洗净，再加 3 倍重量的清水浸泡 10～14h，直至膨胀裂口。

（2）磨浆、糊化　将膨胀开裂的绿豆用磨浆机磨成淀粉乳，并过 200 目筛，滤液用清水调至 30%含量的淀粉乳，然后进入夹层锅中，在 80～90℃温度下保持 20～30min，使其糊化。

（3）液化　糊化后降温至 65～70℃，加入 α-淀粉酶，用量为 0.12%～0.14%，同时快速搅拌，淀粉糊的黏度很快下降，用碘检测呈淡黄色时，再升温至 100℃灭酶。随后进

行降温。

（4）糖化　当料液温度降至60℃左右时，加入葡萄糖淀粉酶，用量为0.12%～0.14%，并调整pH为5左右，经过24h即糖化完毕。

（5）杀菌　将糖化液进行杀菌处理，杀菌条件为75～80℃，时间25～30min。

（6）接种发酵　将发酵剂接种于杀菌液中。发酵剂中所用的菌种为嗜酸乳杆菌，于36～38℃温度下发酵22～26h，成凝乳状即发酵完成。

（7）调配　将明胶和砂糖加适量水化成溶液，再与果汁、蜂蜜、柠檬酸一起加入到发酵豆乳中，搅拌均匀。

（8）均质、杀菌　将混合液入均质机均质，均质压力为18～20MPa，使其达到乳化状态，再经巴氏杀菌，温度70～75℃，保温30min。

（9）包装　混合料应尽快冷却到10℃左右，随后进行包装，再入冷库贮藏。

产品特点

美味可口，清凉解渴，有降低胆固醇和防止动脉粥样硬化之功效。

（八）花生酸乳饮料

配方

花生浆	80kg	全脂牛乳	10kg
砂糖	8kg	葡萄糖	2kg
明胶	0.3kg	发酵剂	5kg

工艺流程

制花生浆→调配→均质→杀菌→接种→灌装→前发酵→后发酵

操作要点

（1）制花生浆　选择粒大、饱满的花生仁，剔除霉烂、虫蛀、皱皮及变色的种仁。取三倍花生重量的碱水浸泡，经过6～14h的浸泡（时间随季节而不同），此时果仁应表面光滑、无皱皮，手掐易断而无硬心。

接着，将花生捞出，清洗干净。再加入10倍左右的水进行磨浆，一般要经两次磨浆，第一次用浆渣分离磨，第二次用胶体磨。

（2）调配　取这种花生浆80kg，再加入牛乳（奶粉需用8倍水复原），然后再按配方加入其他原料（明胶及砂糖应事先加适量水溶解），加热溶解，边加热，边搅拌，使其混合均匀。

（3）均质　将调配好的花生奶液入均质机均质，均质压力为18～22MPa。

（4）杀菌　将花生奶液进行杀菌处理，杀菌条件为90～95℃，保温5min。

（5）接种　菌种采用保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌，各占一半。用此菌种制出发酵剂，接种时，花生奶液的温度须冷却到44℃左右，这时，将发酵剂接种于浆液中，混合均匀。

（6）灌装　将接种后的浆液立即灌装入瓶，随后送入恒温室进行培养。

（7）前发酵　恒温室中的温度保持在41～43℃，是菌种发酵的最佳温度，在恒温室中，乳酸菌迅速生长繁殖，经5～6h后，花生奶即凝集成块，此时，前发酵结束。

（8）后发酵　花生奶凝集后，立即送入冷藏库中，库温为0～10℃，花生奶在冷库中是逐渐降温的，在此期间，乳酸菌仍在活动，即仍能进行发酵，只是活动能力逐渐减弱，经过10～14h，发酵终止，这时的pH为4.0～4.5，后发酵完成，即为成品。

产品特点

色泽乳白，具有光泽，花生香气突出，并有发酵品香气，组织表面光滑，凝乳结实，质地均匀、细腻，酸味适度，营养丰富，是一种新型的发酵饮料。

（九）葵花籽酸乳饮料

配方

葵花籽乳	85kg	砂糖	8kg
果胶	0.2kg	蜂蜜	2kg
柠檬酸	0.1kg	发酵剂	4kg

工艺流程

制葵花籽乳→均质→杀菌→接种发酵→调配→均质→杀菌→包装

操作要点

（1）制葵花籽乳 选用籽粒饱满的葵花籽剔除虫蛀、霉变的种仁，取2倍左右的沸水浸泡葵花籽，浸泡5min左右，捞出后，加入9倍左右含有0.2%抗坏血酸钠和0.4%乳清的水溶液。然后用胶体磨粉碎二次，再用1mol/L碳酸氢钠溶液调节pH为7左右，再升温至80℃，保温10min，并不断搅拌料液。即得葵花籽乳。

（2）均质、杀菌 将葵花籽乳入均质机均质，均质压力为12～14MPa，然后将料液进行巴氏杀菌，杀菌条件为温度80～85℃，保温25～30min。

（3）接种 将蜂蜜加入葵花籽乳，然后接种保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌混合菌种，这两种乳酸菌在蜂蜜的环境中能更快生长繁殖，在42～44℃温度下保温6～8h葵花籽乳酸发酵凝乳。

（4）调配 将果胶、砂糖等先溶于水，加入到发酵乳中，要注意边搅拌，边加入，随后再加入柠檬酸等。并混合均匀。

根据风味设计要求，可以加入果汁、咖啡等，所用果汁和咖啡的形式并无特殊限制，但最好用鲜果汁或粉末果汁。

（5）均质 将混合料入均质机均质，均质压力为16～18MPa。

（6）杀菌、包装 将均质液进行巴氏杀菌，杀菌条件为温度80～85℃，保温20～25min。随后将料液快速冷却，无菌灌装入瓶，即为成品。

产品特点

用葵花籽加工成饮料是一种新型饮料，葵花籽中含有丰富的亚油酸和α-生育酚，对治疗高血脂很有好处。而本饮料有特殊芳香，风味醇和，质量稳定。

三、谷物类发酵饮料

（一）二次发酵生产格瓦斯

配方

面包干	15kg	发酵剂	4kg
砂糖	8kg	焦糖	0.5kg
糖精钠	50g	酒花	0.2kg
香精	0.2kg		

工艺流程

制面包干→浸提→分离→调配→接种→前发酵→灌装→后发酵→杀菌

操作要点

(1) 制面包干 将酒花以开水浸泡或浸煮所得之水把少量面粉和成面糊，在30℃左右自然发酵8～12h，所得醪液即为发酵剂。取出部分发酵剂掺以温水和面。待其发酵成熟，即可成型烘烤。面包烘烤的质量对格瓦斯的色、香、味影响很大，通常烤至外表呈深棕色，并有浓厚的面包香味和甜酸味。然后将制成的面包切成片状，于110℃下再烘烤，使其含水量为8%～10%。

(2) 浸提 将烘烤好的面包干装入袋中，置于70～80℃的水中进行浸泡，一般需浸泡8～12h，要将面包中的可溶性糖和淀粉以及香气浸出，以供发酵之用。为提高浸出率，浸提可分几次进行，不断用清水更换浸提液。

(3) 分离 面包浸汁的分离，一般可用滤布过滤，也可采用自然澄清法，让浸提液静置一段时间便会自然分层，取其清液。

(4) 调配 在面包浸出液加入砂糖、糖精钠、焦糖色、香精等原料，要注意砂糖应经化糖，过滤和杀菌处理，将各种原料搅拌均匀。

(5) 接种、前发酵 将混合液泵入发酵罐，待温度降低到28～30℃时，接种预先培养好的面包酵母和乳酸菌的发酵剂。前发酵时间一般是12～14h，其目的主要是繁殖菌体和沉淀悬浮物。

(6) 灌装 前发酵后，发酵液已分层，取其上层清液，或经再次过滤，取其清液带压灌入瓶中，并封盖。

(7) 后发酵 将瓶装饮料在28～30℃环境中发酵3～4d，这种发酵称后发酵，在后发酵时要经常测定瓶内压力，待瓶压升至0.2MPa时即应停止发酵。

(8) 杀菌 后发酵后应立即进行巴氏杀菌，以停止微生物的生长，杀菌条件是在70～75℃温度下保温25～30min。杀菌后立即进行冷却，使瓶内温度降至室温后进行验瓶，装箱入库。

产品特点

清凉爽口，消暑解渴，提神助兴，有益健康，且制作工艺较为简单，易于掌握。

(二) 一次发酵生产格瓦斯

配方

淀粉类原料	30kg	砂糖	6kg
淀粉酶	60g	葡萄糖	2kg
发酵剂	5kg		

工艺流程

原料处理→糊化→液化→糖化→杀菌→接种发酵→调配→过滤→灌装→杀菌

操作要点

(1) 原料处理 一般来说，淀粉类原料都可用来生产格瓦斯，如大麦、小麦、黑麦、玉米、籼米等均可。先取原料总量的10%～20%在120～160℃温度下焙炒，使其颜色变得焦黄，并发出香味。

(2) 糊化 将未焙炒的原料粉碎，再与焙炒过的原料一起放入压力锅中，放入原料重

量约四倍左右的水，在 0.1MPa 的压力下蒸煮 30～40min，使淀粉糊化。

（3）液化 将糊化液降温到 42℃，加入淀粉酶，搅拌均匀，再保温 30～40min，淀粉分子便会进行有效的水解反应而液化。

（4）糖化 液化后加入糖化酶（2%～3%大麦芽或 3%～5%的新鲜麸皮），在 60℃温度时保温 4h，使原料中的淀粉完全分解。可用碘液检查糖化程度，一般呈褐棕色即可。

（5）杀菌 将糖化液泵入发酵罐，直接通入蒸汽进行杀菌，压力 0.1MPa，保温 30min。

（6）接种发酵 格瓦斯发酵的菌种有酵母和乳酸菌，但对其种类没有什么严格要求，在培养时可使二者分别进行培养，到培养工作发酵剂时混合在一起，使二者共生在一起培养。接种时，应先将杀菌液冷却到 25～28℃，再加入发酵剂，在 30～35℃温度下发酵12～18h。

（7）调配、过滤 发酵后马上降温冷却至 4～6℃，加入配成的糖浆，搅拌均匀，再经过滤，将固体不溶性杂质滤除。

（8）灌装、杀菌 将过滤后的清液灌装入瓶，封口即可进行杀菌。可将瓶子放入水槽，加热至 70～75℃，保温 30min 即可完成杀菌。

产品特点

清凉爽口，香味独特、补血益气，强筋壮骨，常饮用对身体大有好处。

（三）麦精格瓦斯

配方

面包干	20kg	砂糖	36kg
焦糖色	5kg	啤酒花	0.6kg
糖精钠	0.2kg	生梨香精	0.6kg
酵母发酵剂	4kg		

工艺流程

制面包汁→调配→接种发酵→冷却→配料→澄清→灌装→后发酵→杀菌

操作要点

（1）制面包汁 将面粉拌上酵母、酒花水和温水充分搅拌均匀，于 25℃温度下发酵 4h，待面团起泡发酵后，做成小面团，送入烘箱，在 220～240℃温度下烘烤 7～8min，然后切成 1cm 的薄片，再用 180～190℃温度再次烘烤，至面包呈金黄色，内外干硬一致，即成面包干。

将面包干装入 3～4 个布袋，放在装有 80℃左右的水中进行浸泡 8～10h，中间搅拌 4～5次，使其中有效成分尽量溶出，并使淀粉加速糖化，当用碘液检验，浸提液呈无色反应时即可将布袋捞起控干。待浸提液澄清后，取上部清液即得面包汁。

（2）调配 先将砂糖制成糖浆，在夹层锅内放适量水，加热至沸，放入砂糖搅拌，再沸后保温 4～5min，待糖浆冷却后经过滤即得透明糖浆。然后取其 30%和面包汁的 70%，再与酒花水、糖精水、焦糖色一起搅拌均匀。

（3）接种发酵 将混合液冷却至 30～32℃左右，加入酵母发酵剂，并不时搅拌均匀，将泡沫捞净，保温发酵 6～8h，当液面形成泡盖，并有沙沙响声时，用糖量计测定，若发酵液糖度下降 0.8～1.0 时，前发酵即告结束。

（4）冷却、配料　将发酵液过滤，滤液进入冷却罐，同时将余下的糖浆、面包汁及生梨香精一并加入罐中。

（5）澄清、灌装　经2～3h的降温冷却、沉淀后，分离出上层清液灌装入瓶。

（6）后发酵　将灌瓶后的麦精格瓦斯送至后发酵室，横放在木架上进行后发酵，室温25℃左右，发酵时间3～4天。这时，酵母仍在瓶内生长繁殖，当瓶内压力达到0.21～0.25MPa时，后发酵结束。

（7）杀菌　将瓶子取下进行巴氏杀菌，把玻璃瓶放入水槽中，升温杀菌，升温速率每分钟不超过2℃，若升温过快易使瓶子爆炸。当升温至65～70℃时保温30min，便可完成杀菌。

产品特点

本饮料是借鉴俄罗斯格瓦斯传统工艺而生产的，兼有啤酒和汽水的某些长处，既可作清凉饮料，又可代酒助兴，男女老少均可饮用。

（四）刺梨格瓦斯

配方

刺梨汁	50kg	麦芽	1kg
面粉	3kg	砂糖	4kg
发酵剂	5kg	糖精钠	0.1kg
焦糖色	1.5kg	酒花	0.5kg
刺梨香精	0.5kg		

工艺流程

原料处理→调配→接种发酵→澄清→后发酵→杀菌→过滤→加香→灌装

操作要点

（1）原料处理　将选择好的鲜刺梨洗净、沥干，加入3%～5%助滤剂后进行榨汁，在汁液中加0.3%～0.5%的果胶，以利果汁澄清，然后取其清液，并加入5mg/kg的二氧化硫备用。

将麦芽粉碎，加适量水调和，加热使醪液升温至30℃浸渍90min，接着升温至50℃，保温40min，然后再升温至65℃，保温90min，随之进行过滤得到麦芽汁。

将面粉用文火焙炒，炒干、炒香，装入布袋内，置于10～12倍沸水中进行浸渍，浸泡6～8h后即得面粉浸出液。

将酒花加入到8～10倍水中，待酒花全部浸湿后加热至微沸，保温30min，然后过滤得酒花汁。

（2）调配　将砂糖和适量水加入夹层锅，加热至沸，保持5～7min，然后按产品配方将已经过处理的原料加入夹层锅，搅拌均匀，趁热过滤。加净水定量至100kg。

（3）接种发酵　将发酵罐彻底杀菌，然后将发酵液移入罐内，使温度降低至28～30℃，接种面包酵母和乳酸菌混合而成的发酵剂。发酵12～16h。

（4）澄清、后发酵　将发酵液澄清，取其清液，转入另一经彻底杀菌的发酵罐内进行再次发酵，亦称后发酵，温度为25～28℃，时间4～7d，使残糖进一步发酵，并产生二氧化碳和微量酒精。

（5）杀菌、过滤　发酵终止后，立即进行巴氏杀菌，杀菌温度为65～70℃，保温

30min，随即冷却和过滤。

（6）加香、灌装 将香精加入到饮料中。注意加香精应适量，不能削弱原有风味，然后迅速冷却至4～6℃，以保证饮料的含气量。随后迅速进行灌装。

产品特点

酸甜爽口，营养丰富，含维生素C充足，具有刺梨独特的芳香及格瓦斯特有香味，香气浓郁。

（五）面包格瓦斯

配方

麦芽汁	85kg	甜菜糖蜜	8kg
发酵剂	5kg	蜂蜜	2kg

工艺流程

制麦芽汁→调配→接种发酵→分离→配料→灌装→杀菌

操作要点

（1）制麦芽汁 将大麦粉、黑麦粉、大麦芽按3∶1∶1的比例混合，加入三倍原料重量的水同时加入4%～5%的淀粉酶和蛋白酶复合酶制剂，并用乳酸调pH为5.2～5.3，再补充一倍原料重量的水，接着将醪液升温到50～52℃，静置1h，使酶制剂充分发挥作用，然后在搅拌下进行分段糖化。将醪液先升温到61～63℃，保温30min，使麦芽糖酶起作用，随之升温到68～70℃，保温30min，使α-淀粉酶起作用。这时停止搅拌，醪液开始澄清，再吸出上层清液。

将沉淀物在0.1MPa压力下蒸煮100～120min，并与上层清液合并，再降温至70～72℃，加入淀粉酶，在搅拌下糖化20～30min，直到碘液试验时无变色反应，然后进行过滤，即得麦芽汁。

（2）调配 将蜂蜜和0.5kg黑麦芽粉加入到麦芽汁中，搅匀后冷却到30～35℃。

（3）接种发酵 在麦芽汁中接种酵母和乳酸菌发酵剂5kg，尔后搅拌均匀，在30～35℃下发酵14～16h，其间应适当搅拌。当发酵液的糖度降低1%时可终止发酵。

（4）分离 发酵结束后，随即降温冷却，降温至5～8℃，使酵母菌体沉淀，再用离心机分离。

（5）配料 将甜菜糖蜜加入麦芽汁中，然后降温到4～5℃，并充二氧化碳进行饱和。

（6）灌装、杀菌 调配好的格瓦斯即可用等压法灌装入瓶，然后将瓶子放入65～70℃热水中，保温30min，即为成品。

产品特点

酸甜爽口、泡沫充足，香气浓郁，成本低廉，四季皆宜。

（六）香槟格瓦斯

配方

面包汁	82kg	砂糖	10kg
酒花	0.5kg	焦糖	1kg
发酵剂	4kg		

工艺流程

制面包汁→配料→接种发酵→补糖→发酵→补糖→澄清→过滤→灌装→杀菌

操作要点

(1) 制面包汁　将面包切成薄片，用红外线烘箱烘至焦黄，冷却后将其粉碎。加入3～4倍原料重量的水，沸煮30min。然后降温至42℃，加入α-淀粉酶，保温30～40min，随后加入糖化酶，于60℃时保温4h，再用柠檬酸调整pH至5.5～6.0，再经过滤制得面包汁。

(2) 配料　将酒花水和转化糖加入到面包汁中。酒花应加5～6倍原料重量的水，浸泡、熬煮后滤其汁。砂糖应在柠檬酸作用下制成转化糖浆，再加入到面包汁中，加糖约为总量的40%。

(3) 接种发酵　菌种为葡萄香槟酒酵母同乳酸菌配合。将发酵液冷却到15～18℃，发酵3～4d，即可形成泡盖。

(4) 补糖　在泡盖开始散落时，补加余糖的一半，并充分搅拌均匀，以利发酵。

(5) 发酵　补糖后再进行发酵，在15～18℃温度下发酵3～4d，即可形成第二个泡盖。

(6) 补糖　在第二个泡盖刚散落时进行再次补糖，拌匀，再发酵3d左右，即形成第三个泡盖，发酵时温度应保持在18℃以下。

(7) 澄清　如吹开泡盖，看到液面开始变清，不再有气泡上升，可将3个蛋清充分搅拌打散，加入到醪液中，搅拌均匀，静置一段时间后便容易变清。

(8) 过滤　将醪液上层清液吸出、然后将下部混浊液进行过滤，取其清液。合并一起，如仍嫌不够清亮，可如上法再进行一次。

(9) 灌装、杀菌　过滤后测定一下残糖，当残糖达到1%时即可灌装入瓶，每批用一瓶测气压，当压力达到0.38～0.4MPa时，可将瓶子倒置，使沉淀沉于瓶颈处，再将其除去，并补加糖浆至满瓶后封口，随后连瓶一起进行巴氏杀菌。

产品特点

这种格瓦斯由于选用的酵母不同，使酒精度达3%～5%，且其甜度、酸度和风味均不同一般。

(七) 土豆格瓦斯

配方

土豆汁	90kg	发酵剂	4kg
蜂蜜	6kg		

工艺流程

原料处理→加酶→加热→过滤→接种发酵→冷却→过滤→灌装→杀菌

操作要点

(1) 原料处理　选择个体肥大、表面光滑、无病虫害、无损伤的土豆，用清水洗净。然后去皮。去皮的方法很多，常用的有热碱去皮、摩擦去皮和氯化钙去皮，去皮后的土豆用切片机切成3～5mm的薄片，然后进行蒸煮，使其熟化。熟化后的土豆质地已变得柔软，稍经压挤即成泥状，其含水量约为75%。

(2) 加酶　在土豆浆中加入细胞溶解酶和果胶酶，前者可破坏细胞壁，使淀粉释放出来，细胞溶解酶按每百克土豆浆加入15～30单位，而果胶酶可分解果胶，加入量也是每百克15～30单位。在35℃温度下保温30～50min，即可。

随后，加入少量α-淀粉酶和β-淀粉酶，加入量为每百克土豆浆5单位，在60～70℃温度下保温5～10min，这时，土豆淀粉在淀粉酶作用下分解为糊精。为了使土豆中所含蛋白质分解，可再加入蛋白分解酶，其用量为每百克15～20单位。在45～55℃温度下保温15～25min。

（3）加热、过滤 经过酶处理的土豆浆中的淀粉已分解成葡萄糖，这时需要加热使酶失去活性。可将土豆浆升温至95～100℃，保温1min，然后按1∶3或1∶4用量加入沸水，再继续煮沸60min，随后冷却到25～30℃进行过滤。

（4）接种发酵 取这种土豆汁90kg，加入蜂蜜，拌匀后接种培养24h的啤酒酵母和戴氏芽孢杆菌发酵剂，在24～28℃温度下发酵16h。

（5）冷却、过滤 发酵完毕，降温至6℃左右，然后将发酵液过滤，除去酵母和杂质。

（6）灌装、杀菌 过滤后的发酵液应立即进行灌装，随后进行巴氏杀菌，再在8～10℃温度下贮存24～48h，即成土豆格瓦斯。

产品特点

风味独特，工艺简单，成本低廉。

（八）玉米格瓦斯

配方

玉米粉	12kg	砂糖	8kg
柠檬酸	0.2kg	蜂蜜	2kg
香精	0.4kg	发酵剂	4kg

工艺流程

制玉米汁→配料→接种发酵→过滤→加香→灌装→后发酵

操作要点

（1）制玉米汁 选择粒大、饱满的新鲜玉米，剔除虫蛀、霉烂玉米，磨成玉米粉。将玉米粉用文火焙炒、炒黄、炒香。然后将炒香玉米粉装入布袋，置于10倍沸水中进行浸提，浸泡4～6h，其间可搅动多次，使玉米粉中有效成分尽可能溶出。

（2）配料 取玉米汁90kg，加入蜂蜜、砂糖、柠檬酸等，搅拌均匀。

（3）接种发酵 将混合料降温至35℃左右，加入酵母发酵剂，静置发酵，当液面出沫发泡后，发酵即告完成。

（4）过滤、加香 将发酵液经过滤滤除不溶性杂质，然后滴入香精、搅拌均匀。

（5）灌装、后发酵 将格瓦斯灌装入瓶，置于阴凉处进行后发酵，过1～2d即可完成，即为成品。

产品特点

酸甜爽口，营养丰富，多气多沫，既可作饮料，又可代酒助兴，制作工艺简单，成本低。

（九）燕麦格瓦斯

配方

燕麦汁	90kg	砂糖	8kg
焦糖色	1kg	蜂蜜	2kg

发酵剂	4kg

工艺流程

制麦芽汁→调配→接种发酵→冷却→过滤→装瓶→后发酵

操作要点

(1) 制麦芽汁　将燕麦洗净，用水浸泡，吸足水后，任其发芽，然后将发芽燕麦烘干，磨成麦芽粉。取这种麦芽粉15kg，加10倍重量的开水浸泡，并不停搅拌，2h后将其过滤取汁，即得麦芽汁。

(2) 调配　取90kg麦芽汁，放入糖浆、蜂蜜、焦糖色等原料，搅拌均匀。

(3) 接种发酵　将发酵液的温度调整到菌种适宜生长的温度，接种由酵母和乳酸菌混合的发酵剂，发酵12～16h。

(4) 冷却、过滤　发酵结束后迅速降温，使发酵液冷却到5～6℃，随后过滤，以除去酵母和杂质。

(5) 装瓶、后发酵　将过滤清液尽快装瓶。置于低温冷库中，1d之后即为成品。

产品特点

酸甜爽口，含有多种营养成分，有清热、开胃、助消化之功效。

(十) 可口露

配方

面包干	15kg	砂糖	8kg
酒花	0.6kg	糖精钠	0.1kg
香精	80g	发酵剂	3kg
焦糖色	0.8kg		

工艺流程

制面包干→浸提→糖化→配料→过滤→接种发酵→加酒花汁→冷却→装瓶→后发酵

操作要点

(1) 制面包干　将面粉加水、酒花汁和适量酵母和成面团，在35℃左右发酵后成型，送入烘箱，在220℃温度下烘烤而成，然后切成6～8mm厚，再入烘箱，烘至焦黄。

(2) 浸提　将面包干装入布袋，另取一缸，打入10倍原料重量的沸水，降温至75～80℃，放入装面包干的布袋，并不断进行搅拌，使面包干内的有效成分充分溶出。

(3) 糖化　溶出液在淀粉酶的作用下，可生成葡萄糖、麦芽糖、糊精，一般要经6～8h。

(4) 配料　将糖化醪泵入发酵缸，配方中的砂糖、糖精钠事先用开水溶化后加入，再把焦糖色、香精加入其中，搅拌均匀后过滤。

(5) 接种发酵　将发酵液的温度调整到35～37℃，再将事先培养好的酵母发酵剂接种到发酵液中，发酵6～8h。从外观看，泡沫在液面上均匀地覆盖5～10mm厚，并能听到二氧化碳向上逸出的响声，可视为发酵成熟。

(6) 加酒花汁、过滤　将酒花泡水制成酒花汁，再将酒花汁放入发酵成熟的液体，搅拌均匀，可消除泡沫，然后将之进行过滤。

(7) 装瓶、后发酵　将发酵液灌装入瓶，压盖后放入后酵室，温度为31～35℃，时间为4～6d，这时瓶内仍在发酵，继续生产二氧化碳、乙醇和有机酸等物质，使产品风味进

一步改善。

产品特点

酸甜可口，消暑解渴，健胃提神。

（十一）甜叶菊格瓦斯

配方

甜叶菊汁	80kg	面粉	8kg
糖精钠	0.1kg	砂糖	4kg
酒花	0.2kg	蜂蜜	3kg
香精	0.4kg	发酵剂	4kg

工艺流程

制甜叶菊汁→调配→接种发酵→沉淀→过滤→装瓶

操作要点

（1）制甜叶菊汁　称取 1kg 甜叶菊叶，用红外烤箱烤至焦黄，然后加水 22kg，加热煮沸 30min，过滤取汁，将滤渣加水 22kg，再煮沸 30min，如此煮 4 次，将 4 次滤汁合并，可得 80kg 甜叶菊汁。

（2）调配　将其他原料加入甜叶菊汁中，加入前，砂糖、酒花、糖精钠、面粉等均应加少量水溶解，加入后搅拌均匀，再加入蜂蜜拌匀。

（3）接种发酵　将混合液调整到菌种最适宜温度，将培养好的酵母发酵剂接种进去，发酵8～10h。

（4）沉淀、过滤　将发酵醪液静置，吸出上层清液，下层再经过滤处理，然后将两种清汁合并，再加入香精，搅拌均匀。

（5）装瓶、后酵　将澄清醪液冷却至5～6℃，尽快装瓶、封口。然后将瓶子放入后酵室，在里面发酵1～2d 即为成品。

产品特点

色呈棕色或棕黄色，清凉爽口，而甜叶菊的甜度高，甜味纯正，具有清凉愉快感，使本饮料有一种爽快感觉，同时，甜叶菊还有降低血压，促进新陈代谢和强身健体等功效。

（十二）氨基酸麦露滋

配方

麦芽汁	20kg	酒花	0.8kg
大米汁	20kg	发酵剂	4kg

工艺流程

原料处理→混合糖化→过滤→煮沸→加酒花→冷却→过滤→接种发酵→过滤→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理　主要是大米和麦芽处理，将优质大米粉碎后加入原料重量 6 倍的水，同时加入 α-淀粉酶，经浸渍后缓缓升温至70～80℃，进行糊化和液化，随即煮沸 40min，得大米醪液。

麦芽经粉碎后，取大米重量 1.5 倍麦芽粉，加入原料重量 6 倍的水，浸渍 30min。

（2）混合糖化　将麦芽汁和大米汁各取 20kg，混合搅拌均匀，兑醪后升温糖化，糖化温度为67～69℃，时间1～1.5h，醪液在麦芽中各种酶的作用下分解为麦芽糖、麦芽三

糖、葡萄糖和糊精等。糖化后升温灭酶10min，并可使醪液中残留淀粉分解，麦汁进一步糊化。

（3）过滤　糖化后的麦汁较黏稠，需加清水进行稀释洗涤，洗涤水为原料量的4倍，水温75～80℃，混合均匀后，在70～75℃进行过滤，过滤后的麦汁应清亮。

（4）煮沸、加酒花　将麦汁煮沸，以破坏酶的活性，稳定可发酵性糖和糊精的比例，消灭各种微生物，使麦汁适量浓缩到合适程度。在煮沸的同时加入酒花，酒花分3次加入，沸腾5min后加入酒花量5%～10%，余下的酒花分成两份，在煮沸中间和煮沸终了前5min各加1份，煮沸时间为45～50min。

（5）冷却、过滤　煮沸后立即进行冷却，随着温度的降低，麦汁中的蛋白质和多酚物质不断聚合，成为较大粒子而沉降，在其沉淀时，铁、铜和其他重金属离子可被吸附，同时也吸附酒花树脂，通过过滤，易于将其排除。麦汁的温度应冷却到酵母适宜生长的35～37℃左右。

（6）接种发酵　将麦汁泵入发酵罐，接种由啤酒酵母培养的发酵剂，同时通入30min无菌空气，麦汁在酵母和各种酶的作用下，部分可发酵性糖类分解，部分氨基酸和肽类被酵母同化，同时也由酵母合成部分蛋白质和氨基酸，这样，麦汁经发酵后，口味和风味大为改善。发酵时间为44～48h。

（7）过滤、装瓶　将醪液用过滤机过滤，滤除酵母及杂质，降温至5～6℃时装瓶。

（8）杀菌　将瓶子进入热水槽进行巴氏杀菌，杀菌条件为温度75～80℃，保温25～30min。

产品特点

色泽金黄，清明透亮，营养丰富，含酒精量为0.3%～0.6%，泡沫洁白细腻，味微甜且柔和适口，清凉解渴，具有宜人的香气。

（十三）米乳发酵饮料

配方

碎米	25kg	发酵剂	4kg

工艺流程

选料→浸泡→蒸煮→冷却→接种发酵→粉碎→过滤→均质→后发酵→装瓶→杀菌

（1）选料、浸泡　选用含杂质少的新鲜碎米，将碎米放入1倍原料重量的水中，浸泡6～8h，碎米吸水量一般为25%～30%。

（2）蒸煮、冷却　将碎米捞出，置于高压锅中蒸熟，要求外硬内软，内无白心，疏松不糊，透而不烂，然后将之冷却到40℃左右。

（3）接种发酵　在碎米饭中接种小曲发酵剂，小曲是一种具有糖化能力的生物制剂，碎米饭在小曲的作用下发生许多变化，主要有淀粉分解、酒精发酵、有机酸生成，蛋白质与脂肪降解等。发酵条件为温度32～34℃，时间55～60h。

（4）粉碎、过滤　在醪液中加杀菌水75kg，拌匀后经粉碎过滤，得滤液100kg。

（5）均质　将滤液入均质机均质，均质压力38～40MPa，进一步使粒子粒度变小，粒度要求在40μm以下。

（6）后发酵　将醪液降温至0～5℃，保持20～24h，以完成后发酵，其间酵母发酵会产生大量二氧化碳气体，同时产生少量酒精。

(7) 装瓶、杀菌 将米乳发酵饮料灌装入瓶封盖后进行巴氏杀菌，即为成品。

产品特点

色泽乳白，具有牛乳的外观，酒酿的风味和碳酸饮料的口感，风味独特。可帮助消化，消除疲劳，增进食欲、特别适合老、弱、妇、幼饮用。

(十四) 米糠发酵饮料

配方

米糠汁	100kg	砂糖	10kg
发酵剂	3kg		

工艺流程

制米糠汁→液化→糖化→分离→脱色→过滤→杀菌→冷却→接种发酵→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 制米糠汁、液化、糖化 将米糠加 3 倍重量的水和适量液化酶，搅拌均匀后加热至58～60℃，保温 3h，随后加热至 97℃保温 40min，再冷却至54～56℃，加入适量糖化酶、保温 20h。而得米糠糖化液。注意在液化、糖化时应不停搅拌。

(2) 分离、脱色 由于糖化液中含有不少固体杂质，应用过滤或离心法将上清液分离，随后加入适量的活性炭进行脱色。

(3) 过滤、杀菌 将糖化液过滤。滤去活性炭及其杂质，然后加入砂糖，充分溶解后进行杀菌，杀菌条件为90～95℃，保温 30min。

(4) 接种发酵 将糖化醪泵入发酵罐。调整温度至30～35℃，接种由啤酒酵母和干酪乳杆菌混合的发酵剂，在上述温度下发酵2～4d，即成米糠发酵饮料。

(5) 装瓶、杀菌 将这种饮料灌装入瓶，再连瓶一起巴氏杀菌，杀菌条件为65～70℃，保温 30min。杀菌后即为成品。

产品特点

酸味柔和，味道鲜美，富含维生素和无机盐，是一种价廉物美的发酵饮料。

四、疗效保健发酵饮料

1. 薏苡仁乳酸果子露

配方

薏苡仁汁	200kg	砂糖	60kg
发酵剂	3kg		

工艺流程

制薏苡仁汁→浓缩→杀菌→冷却→接种发酵→调配→均质→杀菌→装瓶

操作要点

(1) 制薏苡仁汁 将选择好的薏苡仁加 10 倍原料的水，浸泡12～16h 后，加热煮沸60min，经过滤，即得含固形物 3.0%的薏苡仁汁。

(2) 浓缩、杀菌、冷却 取上述薏苡仁汁 200kg，进行真空浓缩，使其体积浓缩至1/5，浓度为 15%左右，随后将浓缩液煮沸100～120s 以杀菌，再迅速冷却到38～40℃。

(3) 接种发酵 将浓缩液移入发酵罐，接种保加利亚乳杆菌发酵剂，在42～45℃温度下发酵90～100h。

（4）调配、均质　将发酵液加入砂糖，搅拌均匀，加热至 60℃左右，入均质机均质，均质压力 18～20MPa。

（5）杀菌、装瓶　将均质液进行杀菌处理，杀菌条件为75～80℃，保温30～35min，然后迅速进行灌装，即成薏苡仁乳酸果子露。

2. 薏苡仁乳酸发酵凝乳

配方

薏苡仁汁	80kg	脱脂乳粉	4kg
乳糖	4kg	砂糖	4kg
洋菜	0.3kg	发酵剂	4kg

工艺流程

制薏苡仁汁→配料→杀菌→冷却→接种→装瓶→发酵

操作要点

（1）制薏苡仁汁　将薏苡仁粉碎成粉，加 10 倍原料重量的水，边加热边搅拌，在 90℃左右保温 30min，随后冷却到 70℃左右，加适量淀粉酶，边搅拌边加热。于 80℃时保温 40min，再加热至沸，保温2～3min，随即过滤，在滤液中加适量无菌水，制成含量 5.0%的薏苡仁汁。

（2）配料　取上述薏苡仁汁 80kg，加入脱脂乳粉、乳糖、砂糖及事先溶解的洋菜溶液，在 60℃左右边搅拌，边溶解，使其混合均匀。

（3）杀菌、冷却　将混合液进行杀菌，杀菌条件为温度 80℃，保温 30min，随即冷却到 35℃。

（4）接种、装瓶、发酵　将混合液接种保加利亚乳杆菌发酵剂，充分搅拌均匀后，分装于小瓶中，压盖后置于发酵室中，在38～40℃温度下保温20～24h，酸度达到 0.8%左右，即成酸味适宜、风味独特的薏苡仁乳酸发酵凝乳。

3. 薏苡仁乳酸菌饮料

配方

薏苡仁汁	200kg	砂糖	30kg
饴糖	16kg	发酵剂	3kg

工艺流程

制薏苡仁汁→浓缩→杀菌→冷却→接种发酵→调配→均质→装瓶

操作要点

（1）制薏苡仁汁　将经过挑选的薏苡仁加其 10 倍重量的水，浸泡12～16h，其间要搅拌2～3 次，使薏苡仁中的有效成分尽量溶出。然后加适量淀粉酶，充分搅拌后慢慢加热，在70～80℃温度下保温40～50min，再加热煮沸2～3min 过滤后，得含固形物 4%的薏苡仁汁。

（2）浓缩、杀菌、冷却　取这种薏苡仁汁 200kg，用真空浓缩至 1/4，含量约为 16%，再进行杀菌处理，将浓缩液加热至沸，保温2～3min，然后迅速冷却到38～40℃。

（3）接种发酵　将混合液移入发酵罐，接种保加利亚乳杆菌发酵剂，在40～43℃温度下发酵80～90h。

（4）调配　将砂糖加适量水溶解，加入饴糖，拌匀后杀菌、过滤，再加入到发酵液

中，充分搅拌均匀。

（5）均质、装瓶 将发酵液入均质机均质，均质压力18～20MPa，然后装瓶，即成薏苡仁乳酸菌饮料。

4. 薏苡仁乳酸发酵饮料

配方

薏苡仁浓缩液	30kg	脱脂乳粉	4kg
砂糖	40kg	发酵剂	3kg

工艺流程

制薏苡仁浓缩液→配料→杀菌→接种发酵→调配→均质→杀菌→装瓶

操作要点

（1）制薏苡仁浓缩液、配料 取按配方制作的薏苡仁浓缩液 30kg，加入用脱脂乳粉调配的 30kg 脱脂乳粉乳浊液、混合均匀。

（2）杀菌 将混合液进行杀菌处理，杀菌条件为85～90℃，保温 30min，再冷却至38～40℃。

（3）接种发酵 将混合液移入发酵罐，接种保加利亚乳杆菌发酵剂，经过80～90h 发酵即成。

（4）调配、均质 将砂糖用适量水溶解，加入到发酵液中，搅拌混合均匀，再入均质机中均质，均质压力20～22MPa。

（5）杀菌、装瓶 将均质液于80～85℃温度下杀菌 30min，冷却后装瓶，即成风味浓厚的薏苡仁乳酸发酵饮料。

产品特点

薏苡仁具有驱湿痹、利肠胃、消水肿之功效，且能利尿和抗癌，对慢性支气管炎、慢性肠胃炎、功能性消化不良、单纯性浮肿均有较好疗效。用薏苡仁为原料，经乳酸发酵酿制的发酵饮料，不仅味道鲜美，香气宜人，而且包含了薏苡仁中所有的有效成分，在经过乳酸发酵后，人体更加容易吸收，疗效也更显著。

5. 松针乳酸发酵饮料

配方

鲜松针	30kg	砂糖	16kg
柠檬酸	0.6kg	山梨酸钾	0.1kg
发酵剂	4kg		

工艺流程

原料处理→糖化→过滤→冷却→接种发酵→澄清→冷却→接种发酵→调配→装瓶→杀菌

操作要点

（1）原料处理 采集新鲜针叶，去除叶柄、腐烂变质叶。将松针浸泡于 2%的磷酸水溶液中 30min，然后用清水洗净，再切成1～2cm 长的小段，或经粉碎机斩碎。接着按原料 2 倍重量加入 25℃左右的清水，并加入柠檬酸 0.4kg、山梨酸钾 80g。浸渍时间随气温而定，夏季为4～5d，冬季为7～8d，春秋季为5～7d。松针浸渍好后，先用滤布过滤一次，然后将滤渣加入松针重量 20%的清水，再行过滤、合并两次滤液。

（2）糖化 将松针滤液放入夹层锅中，调节 pH 至5.2～5.3，再加入适量淀粉酶进行

糖化。先将全部汁液升温至40℃，抽取其中1/3的汁液于另一锅中加热至沸，然后将此煮沸液与保温在40℃的余液混合搅拌均匀，再加热使液温升至55℃，保温40min。接着，又将其中1/3的汁液移出煮沸，又混入2/3的余液中搅拌均匀，使液温升至65℃，保温30min。最后将全部汁液煮沸。

（3）过滤　将糖化液用过滤机过滤，滤渣用75～80℃的热水洗涤两遍，再行过滤。洗涤用水为滤渣的1/3左右。

（4）冷却　过滤后的汁液立即使之冷却，在冷却过程中，汁液里会不断析出凝固物，当汁液温度冷却到35～37℃时不再冷却。

（5）接种发酵　取汁液中的上层清液入发酵罐，接种两种不同类型的异型发酵乳酸菌发酵剂，在38～40℃下发酵48～50h。

（6）澄清　当发酵罐底部产生沉淀时，标志发酵已完全。这时，虹吸出上部澄清液，经真空过滤后，加入剩余柠檬酸，加热至85℃，保温15min，进一步促进蛋白质凝固，使汁液进一步澄清。

（7）调配　在发酵液中加入与其体积相同的沸水，以稀释松针油及树脂含量，同时添加用适量水溶解的砂糖溶液，混合均匀。

（8）装瓶、杀菌　在发酵液中加入20g山梨酸钾，拌匀后迅速装瓶，连瓶一起巴氏杀菌。杀菌条件为温度70～75℃，保温30min。即为成品。

产品特点

具有浓郁松针清香，含有丰富的氨基酸和维生素，酸甜适口，并有调节心脏和肌肉机能的作用。

6. 甜味蜂蜜发酵饮料

配方

蜂蜜	40kg	酵母发酵剂	0.1kg
醋酸发酵剂	3kg		

工艺流程

配料→杀菌→冷却→酵母发酵→醋酸发酵→杀菌→冷却→过滤→熟化→装瓶

操作要点

（1）配料、杀菌　将蜂蜜中加入1.5倍蜂蜜重量的水，充分搅拌溶解，然后于60～65℃加热杀菌15～20min。

（2）冷却　将蜂蜜液迅速冷却到22～24℃，然后将蜂蜜液移入发酵罐中。

（3）酵母发酵　将泥状酵母发酵剂接种于发酵罐中蜂蜜液中，在22～25℃温度下发酵4～5d，进行酒精发酵，使蜜醪中的部分糖分转化为酒精。

（4）醋酸发酵　将含酒精的蜜液中接种醋酸发酵剂。添加醋酸发酵剂后，可降低蜜醪的pH，中止酒精发酵。这时，需将蜜醪的温度提高到32～36℃，在此温度下发酵20～22d。在醋酸发酵过程中，蜜醪中的酒精随醋酸的产生而减少。当酒精浓度降到1%以下时，停止发酵。

（5）杀菌、冷却　将蜜醪加热到60～65℃保温15～20min，以停止醋酸发酵，随后将蜜醪温度迅速冷却到25℃左右。

（6）过滤、熟化、装瓶　将蜜醪进行过滤，然后将滤液入贮罐，在罐内贮存2～3个

月，使饮料熟化，再灌装入瓶，即为成品。

产品特点

为黄褐色透明液体，具有蜂蜜柔和的甜味和发酵爽口的酸味，还具有蜂蜜本身的香味和发酵产生的芳香，风味独具、味道协调，有消除疲劳和强身健体的作用。

7. 酸味蜂蜜发酵饮料

配方

蜂蜜	13kg	酒酵母	0.2kg
醋酸发酵剂	3.5kg		

工艺流程

配料→杀菌→冷却→酵母发酵→醋酸发酵→杀菌→冷却→过滤→熟化→装瓶

操作要点

（1）配料、杀菌 将蜂蜜中加入2.8倍蜂蜜重量的水，充分搅拌溶解，再于60～65℃加热杀菌15～20min。

（2）冷却 将杀菌液迅速冷却到22～24℃，然后将蜂蜜液移入发酵罐中。

（3）酵母发酵 将作为酵母发酵剂的酿酒酵母泥接种于蜂蜜液中，在22～25℃时发酵4～5d，即得蜂蜜酒醪。

（4）醋酸发酵 将酒醪加1倍水稀释后，移入发酵罐，接种醋酸发酵剂，在32～34℃温度发酵44～46d。

（5）杀菌、冷却 将醪液加热到60～65℃保温15～20min，然后迅速冷却到25℃左右。

（6）过滤、熟化、装瓶 将杀菌冷却醪液进行过滤，将滤液入贮罐，在罐内贮存2～3个月，使发酵饮料熟化，再灌装入瓶，即为成品。

产品特点

外观为淡黄色透明液体，由于蜂蜜量较少，在酵母发酵时已几乎耗尽，而酒精又被大量转变成醋酸，故酸度较大。本品的蜂蜜香味和发酵生成的芳香非常协调适中。由于本品几乎不含糖分和酒精，是适合肥胖症、高血压、糖尿病患者饮用的营养饮料。

8. 减肥酸乳饮料

配方1

发酵乳	90kg	甜叶菊苷	35g
人参浸出液	10kg	香草香精	适量
氨基酸	适量		

配方2

发酵乳	91kg	甘菊浸出物	8kg
甜叶菊苷	40g	咖啡	0.6kg
氨基酸	适量	香精	适量

配方3

发酵乳	90kg	杨梅果汁	10kg
甜叶菊苷	34g	香精	适量
氨基酸	适量		

配方4

发酵乳	85kg	薏苡仁浸出液	8kg
甜叶菊苷	40g	香精	适量
氨基酸	适量	甘草浸出液	7kg

配方5

发酵乳	92kg	菠萝汁	8kg
甜叶菊苷	40g	香精	适量
氨基酸	适量		

工艺流程

制发酵乳→调配→过滤→均质→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 制发酵乳　发酵乳是以牛乳或奶粉加水复原后，经乳酸发酵而制成的素酸乳，以此为基本原料，来调配多种口味不同的发酵饮料。

(2) 调配　将配方中的各种原料配合在一起，并充分搅拌均匀。

(3) 过滤、均质　将混合料用过滤机过滤，滤液入均质机均质，均质压力18～20MPa。

(4) 装瓶、杀菌　将均质液迅速装瓶，再连瓶一起入热水中杀菌、杀菌条件60～65℃，保温30min。

产品特点

营养丰富，味道鲜美。在本品中不加含热量高的糖类甜味剂，故含糖分极少，为调节口味，加入了不含热值的甜叶菊苷等甜味剂，故对减肥是很有效果的。

9. 猴头滋补发酵饮料

配方

猴头发酵液	50kg	砂糖	8kg
柠檬酸	1.2kg	山梨酸钾	0.1kg
香精	适量		

工艺流程

制猴头发酵液→调配→加热过滤→装瓶→杀菌→冷却

操作要点

(1) 制猴头发酵液　将猴头菇菌种经过斜面培养、一级种子培养、二级种子培养、种子缸培养、发酵缸培养，而成发酵液。

(2) 调配　取发酵液50kg，将其过滤，其滤液与其他原料混合、溶解，再添加软水至100kg。

(3) 加热过滤　将混合料加热至50℃，保温15～20min，目的在于进一步溶解原料，并使发酵液中菇菌的菌上体蛋白变性沉淀，以利后来的过滤除去，还可提高澄明度和溶性的稳定，随后进行过滤。

(4) 装瓶、杀菌、冷却　将滤液灌装入瓶，压盖后进行杀菌，杀菌条件为70℃左右保温30min，然后进行分级冷却，即为成品。

产品特点

色泽黄棕，酸甜爽口，年老体弱者可用来滋补强身，同时对消化系统疾病有独到

疗效。

10. 真菰蜂蜜发酵饮料

配方

真菰粉	15kg	蜂蜜	8kg
发酵剂	10kg		

工艺流程

制真菰粉→调配→杀菌→冷却→接种发酵→过滤

操作要点

(1) 制真菰粉 将生长成熟、1.5m左右的真菰，连叶带茎用切割机切成2～3cm长短，用洗涤机洗去灰尘、泥土，再用热风将之干燥、使含水量在5%以下，待冷却后用粉碎机进行粉碎，使之成粉末状，粒径不大于0.8mm。

(2) 调配 取上述真菰粉15kg，加入真菰粉重量8倍左右的水，搅拌均匀，再加入蜂蜜，混合均匀。

(3) 杀菌、冷却 将混合液入发酵罐，先进行杀菌，杀菌条件为温度118～120℃，保温20min，然后冷却至30～35℃。

(4) 接种发酵 将发酵剂接种到混合液中，发酵剂为曲霉属的发酵曲霉菌种，接种后混合均匀，在30～35℃温度下发酵3d左右，即可停止发酵。

(5) 过滤 将发酵醪用过滤机进行过滤，得到澄清明亮的滤液。

(6) 杀菌、装瓶 将滤液进行杀菌处理，杀菌条件为115～120℃，保温20min，然后将其冷却，再进行无菌装瓶。

产品特点

风味独特，十分爽口，具有清凉感，并有真菰的利尿和滋补作用。

11. 乳酸钙发酵醋饮料

配方

米醋（5°）	2kg	苹果醋	2kg
乳酸钙	0.2kg	柠檬酸	0.2kg
鲜柠檬	1kg	蜂蜜	8kg
异构糖	8kg		

工艺流程

制柠檬醋酸汁→调配→混合→过滤→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 制柠檬醋酸汁 将米醋和苹果醋混合在一起，加热至80℃时保温40min，使挥发性醋酸减少20%左右，随后降温至50℃左右。另将鲜柠檬洗净，切成片，加入到醋液中浸泡24h，然后过滤，其滤液即是柠檬醋酸汁。

(2) 调配 在配料罐中放入pH为9的去离子水75kg，加入蜂蜜、异构糖、柠檬酸和离子化乳酸钙，搅拌25～30min。

(3) 混合、过滤 将上述两种液料混合在一起，搅拌15～20min。

(4) 过滤、装瓶 将混合料入压滤机进行压滤，所得澄清滤液即可进行装瓶。

(5) 杀菌 将瓶装饮料进行杀菌处理，杀菌条件为75～80℃，保温30min，冷却后即

为成品。

产品特点

酸甜爽口，离子钙易于为人体吸收，醋酸可防止乳酸在人体内的过量积累。另外，通过对醋酸的加热，除掉了无益于人体健康的大部分挥发性醋酸、更有助于上述功效的发挥。本饮料对多种疾病有疗效作用，尤对高血压、心脏病、肝脏病、肩酸痛、疲劳等病症有疗效。

12. 人参梅果发酵醋饮料

配方

米醋（4°）	7.5kg	梅果（青梅）	9kg
人参浸出液	6kg	蜂蜜	4kg
砂糖	3kg		

工艺流程

制梅果醋汁→过滤→调配→杀菌→装瓶

操作要点

（1）制梅果醋汁　取一容器，把米醋、蜂蜜和砂糖加入其中，搅拌均匀。另将选好的梅果洗净，沥干，然后加入醋汁中，浸泡80～90d，其间要定期搅拌多次，使梅果中的有效成分尽量溶出。

（2）过滤　将梅果醋汁入过滤机过滤，使梅果果核及其他不溶性杂质分离。

（3）调配　在滤液中加入人参浸出液，混合后加入碱离子水，定量至100kg。

（4）杀菌、装瓶　将混合料进行杀菌，杀菌条件为温度70～75℃，保温30min，随后装瓶即为成品。

产品特点

本品酸甜适度，味道可口，且是一种碱性饮料，有利于健康和美容，而人参更有很强的滋补作用，可改善人的体质，增进人体健康。

13. 甜叶菊发酵醋饮料

配方

米醋（5°）	2.5kg	果葡糖浆	6kg
甜叶菊苷	70g	苹果酸	0.5kg
柠檬酸钠	适量		

工艺流程

配料→调pH→调配→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

（1）配料、调pH　将米醋和苹果酸混合在一起，加入适量柠檬酸钠，将pH调至3.0左右。

（2）调配、过滤　将上述混合料中加入甜叶菊苷和果葡糖浆，混合均匀，再加入净水定量至100kg，搅拌均匀后入过滤机，得其滤液。

（3）杀菌、装瓶　将滤液于70～75℃下保温25～30min进行杀菌，冷却后装瓶即为成品。

产品特点

由于在配方中有有机酸、进行 pH 调节和加入有持续性甜味的甜叶菊苷，可大大改善醋酸的刺激性酸味和气味。甜叶菊苷还可取代大量糖类，并使饮料含热值大为减少。因此，本饮料具有良好的保健效果。

14. 灵芝发酵醋饮料

配方

灵芝浸提液	5kg	米醋（5°）	6kg
砂糖	6kg		

工艺流程

制灵芝浸提液→调配→过滤→杀菌→装瓶

操作要点

（1）制灵芝浸提液 将灵芝洗净、切片、晒干后，粉碎成末。在灵芝粉末中加入 10 倍左右，70℃的温水，搅拌均匀，浸提 2～3h，然后过滤分离。再将滤渣打散，加入 10 倍左右 70℃的温水，搅拌均匀，浸提 2～3h，再进行过滤，将两次滤液合并，即成灵芝浸提液。

（2）调配 取这种灵芝浸提液，与米醋、砂糖等配合在一起，搅拌均匀，再加净水定量至 100kg，混合均匀。

（3）过滤、杀菌、装瓶 将混合料进行过滤，将滤液进行杀菌，杀菌条件为 70～75℃，保温 25～30min，随后进行装瓶，即为成品。

产品特点

灵芝由于富含灵芝多糖而具有特殊的医疗价值，对冠心病、高血脂、慢性气管炎、哮喘等有较好疗效，且有一定抗癌作用，配合米醋的疗效作用，使本饮料疗效更加显著。

15. 灵芝甜酒饮料

配方

灵芝抽提液	24kg	米酒	76kg

工艺流程

制灵芝抽提液→调配→装瓶→杀菌

操作要点

（1）制灵芝抽提液 选择无虫蛀、无霉变的干灵芝，用粉碎机将之粉碎成粉末，将灵芝粉末装于布袋中，另取一夹层锅，加入 8 倍左右的清水，加热至沸，保温 1～2h。在煮制过程中，可对布袋轻轻施压，以使有效物质加速溶出，即制得灵芝抽提液。

（2）制甜酒 将白米曲和 2 倍白米曲的水混合，在 60℃左右保温糖化 10h，制成甜酒。

（3）调配 将上述甜酒 76kg 和灵芝抽提液 24kg 混合，搅拌均匀。

（4）装瓶、杀菌 将混合好的饮料灌装入瓶，然后于 80～85℃时保温 25～30min 而为成品。

产品特点

使灵芝抽提液的苦味成分多糖体和甜酒的单糖相互作用，既可消除灵芝的苦味，又可赋予饮料以适度的甜味。既保留了灵芝的药效成分，口感又很好。

16. 粗糖发酵醋饮料

配方

米醋（5°）	5kg	粗糖	3kg

工艺流程

原料处理→调配→过滤→装瓶

操作要点

（1）原料处理　将粗糖加其重量3～4倍温水，搅拌溶解。另将米醋加其重量1～2倍的水稀释。

（2）调配　将粗糖溶液和米醋加于一起，搅拌均匀，随后添加净水定量至100kg。

（3）过滤、装瓶　将调配好的溶液经过滤机过滤，其滤液即可装瓶而为成品。

产品特点

无米醋的刺激性酸味和气味，酸甜适口，有清凉感。制作简单，且对皮炎、支气管哮喘等病症有较好疗效。

17. 番茄发酵醋饮料

配方

透明番茄汁	85kg	米醋（5°）	9kg
砂糖	5kg	柠檬香精	30g

18. 菠萝发酵醋饮料

配方

菠萝汁	82kg	米醋（5°）	10kg
砂糖	8kg	菠萝香精	30g
柠檬酸	0.5kg		

19. 刺梨发酵醋饮料

配方

刺梨汁	85kg	米醋（5°）	8kg
砂糖	7kg	刺梨香精	25g
柠檬酸	0.3kg		

20. 沙棘发酵醋饮料

配方

沙棘汁	84kg	米醋（5°）	9kg
蜂蜜	6kg	沙棘香精	30g
柠檬酸	0.4kg		

21. 猕猴桃发酵醋饮料

配方

猕猴桃汁	89kg	米醋（5°）	10kg
环己基氨基磺酸钠	0.1kg	猕猴桃香精	40g
柠檬酸	30g		

22. 山楂发酵醋饮料

配方

山楂汁	84kg	米醋（5°）	9kg

砂糖	7kg	山楂香精	35g
柠檬酸	0.3kg		

23. 草莓发酵醋饮料

配方

草莓汁	83kg	米醋（5°）	8kg
砂糖	5kg	蜂蜜	4kg
柠檬酸	0.3kg	草莓香精	30g

24. 杨梅发酵醋饮料

配方

杨梅汁	85kg	米醋（5°）	8kg
砂糖	7kg	杨梅香精	25g
柠檬酸	0.4kg		

25. 橘汁发酵醋饮料

配方

橘子汁	82kg	米醋（5°）	8kg
砂糖	6kg	蜂蜜	4kg
橘子香精	30g	柠檬酸	0.4kg

26. 苹果发酵醋饮料

配方

苹果汁	84kg	米醋（5°）	8kg
砂糖	8kg	苹果酸	0.4kg
苹果香精	30g		

27. 胡萝卜发酵醋饮料

配方

胡萝卜汁	84kg	米醋（5°）	8kg
砂糖	8kg	柠檬酸	0.3kg
香草香精	35g		

28. 蜜桃发酵醋饮料

配方

蜜桃汁	82kg	米醋（5°）	9kg
砂糖	8kg	蜂蜜	3kg
蜜桃香精	30g	柠檬酸	0.4kg

工艺流程

调配→杀菌→冷却→装瓶

操作要点

（1）调配　将配方中的各原料加在一起，充分溶解，混合均匀。

（2）杀菌　将混合料加热至 98～100℃，保温 10～15s，进行高温短时间杀菌。

（3）冷却、装瓶　将杀菌饮料立即冷却至室温，以免维生素等营养物质因受热而过分损失，随后进行装瓶，即为美味可口的果蔬汁发酵饮料。

五、果蔬汁发酵饮料

1. 南瓜汁发酵饮料

配方

南瓜汁	20kg	砂糖	2kg
橘子香精	50g	乳酸菌发酵剂	适量
脱脂乳粉	3kg		

工艺流程

制南瓜汁→配料→杀菌→冷却→接种发酵→调配→杀菌→冷却→装瓶

操作要点

(1) 制南瓜汁　选用个大、成熟的南瓜，洗净后，切块，入破碎机将其破碎，再用带1mm孔径滤网的打浆机进行打浆过滤，即为南瓜汁。

(2) 配料　取南瓜汁20kg。加水80kg拌匀，再加入脱脂乳粉，使其均匀溶解，再将混合料的pH调整到6.5左右。

(3) 杀菌、冷却　将混合料加热至90～95℃，保温10～15min，以进行杀菌，再迅速冷却至37℃。

(4) 接种发酵　将混合液入发酵罐、接种预先培养的保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂，在40℃左右静置发酵10～12h，待发酵液的pH为4.5时，发酵中止。

(5) 调配、杀菌　将发酵液进行过滤，在滤液中加入砂糖，橘子香精，混合均匀后，加热至90～95℃，保温10～15min，进行杀菌。

(6) 冷却、装瓶　将杀菌液迅速冷却至室温，即可进行装瓶。

产品特点

酸甜可口，香味纯正，瓜香、乳香融为一体。

2. 南瓜番茄汁发酵饮料

配方

南瓜汁	15kg	番茄汁	5kg
脱脂奶粉	5kg	柠檬香精	60g
砂糖	2kg	乳酸发酵剂	适量

工艺流程

原料处理→配料→杀菌→冷却→接种发酵→过滤→调配→装瓶→杀菌

操作要点

(1) 原料处理　南瓜按上述方法制得南瓜汁。另将番茄洗净、沥干，用打浆机将其打浆，并过1mm孔径滤网而制得番茄浆。

(2) 配料　按配方要求称取南瓜汁和番茄汁，混合后，加水80kg和脱脂奶粉，使其充分溶解，再调整混合物的pH至6.5左右。

(3) 杀菌、冷却　将混合料加热至90～95℃，保温10～15min杀菌。然后冷却至37℃左右。

(4) 接种发酵　将混合料移入发酵罐，接种保加利亚乳杆菌发酵菌，在37℃左右静置发酵12～14h，当发酵液的pH为4.4时中止发酵。

（5）过滤、调配 将发酵液用过滤机过滤，在所得滤液中加入砂糖、香精等，拌和均匀。

（6）装瓶、杀菌 将调配好的发酵液灌装入瓶，然后连瓶一起入 65～70℃热水中，保温 30min 杀菌后，即为成品。

产品特点

酸甜爽口，乳香、瓜香及发酵香融为一体。

3. 番茄汁发酵饮料

配方

番茄汁	20kg	砂糖	3kg
柠檬香精	0.4kg	脱脂乳粉	5kg
乳酸发酵剂	适量		

工艺流程

制番茄汁→配料→杀菌→冷却→接种发酵→过滤→调配→均质→装瓶→杀菌

操作要点

（1）制番茄汁 将经过挑选，洗净的番茄用带有直径 1mm 滤网的打浆机挤压，得到番茄汁，然后调整 pH 为 5.2 左右。

（2）配料 在称量的番茄汁中加入脱脂乳粉，混合均匀，再加入 80kg 水，充分搅拌，使乳粉均匀溶解，再调整 pH 为 5.3 左右。

（3）杀菌、冷却 将混合料加热至 110～115℃，保温 1～2min，然后迅速冷却到 40℃左右。

（4）接种发酵 将混合料移入发酵罐、接种保加利亚乳杆菌发酵剂，静置发酵 8～10h。当发酵液的 pH 达 3.9 时中止发酵。

（5）过滤、调配 将发酵液过滤，在滤液中加入砂糖及柠檬香精，搅拌均匀。

（6）均质 将发酵液入均质机均质，均质压力控制在 20～22MPa。

（7）装瓶、杀菌 将均质液灌装入瓶，接着进行巴氏杀菌，杀菌条件为 65～70℃，保温 25～30min。即为成品。

产品特点

有很丰富的维生素和无机盐，有使人愉悦的乳酸发酵风味，色、香、味俱佳。

4. 甜菜汁发酵饮料

配方

甜菜汁	60kg	砂糖	1kg
脱脂奶粉	2kg	橘子香精	50g
乳酸菌发酵剂	适量		

工艺流程

原料处理→配料→接种发酵→调配→杀菌→冷却→装瓶

操作要点

（1）原料处理 将甜菜洗净、切块、取汁，加入甜菜汁 2/3 重量的清水，拌匀后加热到 90～95℃，保温 10～15min，进行杀菌，再降低到 37℃左右，另将脱脂奶粉加 4 倍重量的水，拌匀溶解后，在同样条件下进行杀菌，再迅速冷却到 37℃。

（2）配料　取一发酵罐，严格消毒后，将杀菌的甜菜汁和脱脂乳液在无菌条件下进行混合，并调整pH至6.5左右。

（3）接种发酵　在混合液中接种保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂，使每毫升基质菌数达到3×10^6个，于37℃静置14～16h，当pH为4.3时中止发酵。

（4）调配　将发酵液与砂糖和橘子香精调配在一起，混合均匀。

（5）杀菌　将发酵液加热到90～95℃，保温10～15min，进行杀菌。

（6）冷却、装瓶　将杀菌液迅速冷却到10℃左右，装瓶后即为成品。

产品特点

色调新鲜，柔和，甜酸适口，营养丰富。

5. 甜菜番茄汁发酵饮料

配方

甜菜汁	50kg	番茄汁	10kg
脱脂乳粉	2kg	砂糖	2kg
柠檬香精	40g	乳酸菌发酵剂	3kg

工艺流程

原料处理→配料→杀菌→冷却→接种发酵→分离→调配→杀菌→冷却→装瓶

操作要点

（1）原料处理　将新鲜甜菜洗净，用破碎机破碎后，用带孔径1mm滤网的筛分机榨汁，另将番茄洗净，打浆、取汁。称量甜菜汁和番茄汁，加水40kg，加热至95℃，保温10～15min，再冷却到37℃左右。

另将脱脂乳粉加3倍水混合溶解后，同样加热到95℃，保温10～15min，再冷却至37℃。

（2）配料　取一发酵罐，消毒后将杀菌的果蔬汁和脱脂乳液进行无菌混合，再调整pH至6.5左右。

（3）接种发酵　在混合液中接种保加利亚乳杆菌，使每毫升基质菌数达3×10^6个，于37℃温度下静置10h，当pH为4.2时中止发酵。

（4）分离、调配　将发酵液入离心分离机，进行离心分离，取其清液加入砂糖和香精，混合均匀。

（5）杀菌、冷却、装瓶　将发酵液加热到90～95℃，保温10～15min，然后迅速冷却到10℃左右装瓶，即为成品。

产品特点

色调柔和，香气浓郁，甜酸适口，营养丰富。

6. 橘汁发酵饮料

配方

橘汁	100kg	乳糖	3kg
砂糖	3kg	发酵剂	3kg
橘子香精	40g		

工艺流程

原料处理→配料→杀菌→冷却→接种发酵→调配→杀菌→装瓶

操作要点

（1）原料处理 对原料橘汁测定酸度，若 pH 在 4.5 以下时应进行降酸处理，可加硅藻土 3kg 左右，搅拌 20min，静置 40min 过滤，至得到清澈果汁。

（2）配料 将砂糖和乳糖用适量水化开，加入果汁中，混合均匀。

（3）杀菌、冷却 将果汁经热交换器进行高温短时间杀菌，随即快速冷却到 35℃左右。

（4）接种发酵 将果汁入消毒过的发酵罐，接种保加利亚乳杆菌制作的发酵剂，搅匀后封罐发酵，在 35℃温度下发酵 3d，当发酵液菌数达 3×10^7/mL 时，中止发酵。

（5）调配 发酵结束后，将发酵液进行过滤，加入香精和适量砂糖，以调整口感。

（6）杀菌，装瓶 将调配果汁进行高温瞬时杀菌，杀菌条件为温度 95～98℃，保温 20～25s，在冷却后即进行装瓶。

产品特点

酸味柔和，风味宜人，营养丰富。

7. 橘汁乳酸菌饮料

配方

橘汁	100kg	发酵剂	3kg
乳糖	3kg	砂糖	3kg
橘子香精	30g		

工艺流程

原料处理→配料→杀菌→冷却→接种发酵→调配→装瓶

（1）原料处理、配料、杀菌、冷却 这几道工序均与上例橘汁发酵饮料中相同。

（2）接种发酵 在混合液中接种干酪乳杆菌发酵剂，于 35℃左右静置发酵 2d，当发酵液菌数达 2.2×10^7/mL 时，中止发酵。

（3）调配、装瓶 将橘子香精等增味料加入到发酵液中拌匀，然后装瓶、密封，再将饮料置于 5℃左右的环境中保存。

产品特点

本品含活菌乳酸菌，有更独特的保健效果，且风味很好，消费者乐于饮用。

8. 葡萄汁发酵饮料

配方

葡萄汁	100kg	发酵剂	3.5kg
葡萄糖	3kg		

工艺流程

原料处理→杀菌→冷却→接种发酵→装瓶→贮存

操作要点

（1）原料处理 将葡萄汁的 pH 调整到 3.3 左右，再加入尼龙 66 树脂粉 5kg，搅拌 30min 后过滤，在滤液中加入碳酸钙粉 30g，调整 pH 至 3.5 左右，再把葡萄糖加入，混合均匀。

（2）杀菌、冷却 将葡萄汁加热至 90～95℃，保温 1min 杀菌，再迅速冷却到 35℃左右。

（3）接种发酵　将杀菌果汁入消毒过的发酵罐，接种干酪乳杆菌发酵剂，于35℃温度下发酵3d，当发酵液中菌数达到9.5×10^7/mL时，中止发酵。

（4）装瓶、贮存　将发酵液进行无菌装瓶，并在室温下保存35～40d，即得葡萄汁乳酸菌饮料，菌数为1×10^8/mL左右。

产品特点

色调柔和，含活菌乳酸菌，营养丰富，有较好保健效果。

9. 苹果汁发酵饮料

配方

苹果汁	30kg	发酵剂	1.2kg
砂糖	10kg		

工艺流程

原料处理→杀菌→冷却→接种发酵→调配→杀菌→装瓶

操作要点

（1）原料处理　将定量苹果汁经澄清、过滤处理，得清亮透明苹果汁。

（2）杀菌、冷却　将苹果汁加热至90～95℃，保温1～2min，进行杀菌，然后迅速冷却至30℃。

（3）接种发酵　将杀菌果汁移入杀菌后的发酵罐，接种椭圆酵母，在温度为28℃左右时，发酵3～4d，当残糖量达到6%时中止发酵，然后急速搅拌，除去二氧化碳。

（4）调配　将发酵液中加入砂糖及净水60kg，充分搅拌均匀。

（5）杀菌　将发酵液加热至95～98℃，保温20～25s，进行杀菌，然后进行装瓶，封口，即成苹果汁发酵饮料。

产品特点

酒精含量小于1%，有浓郁的发酵香味。

第二章　冷　　饮

第一节　冰　淇　淋

一、水果冰淇淋

1. 菠萝冰淇淋

配方

牛奶	500mL	蛋黄	120g
砂糖	150g	菠萝汁	100mL
奶油	250g	菠萝香精	2滴

产品特点

果味浓厚，清凉可口，为防暑降温佳品。

2. 菠萝霜冰淇淋

配方

菠萝	500g	糖浆	200g
柠檬汁	5g	鸡蛋	2只
冷开水	适量		

产品特点

淡淡的黄色，清甜爽口。

3. 菠萝蜜冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	柠檬黄	少量
饴糖	12kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
脂肪酸单甘油酯	0.5kg	柠檬酸	0.2kg
麦芽糊精	4kg	瓜尔胶	0.2kg
乙基麦芽酚	8g	糖心菠萝浊香精	0.1kg
蜜菠萝香精	0.03kg		

4. 菠萝汁冰淇淋

配方

菠萝汁	20kg	牛奶	50kg
奶油	4.5kg	砂糖	15kg
蛋黄	10kg	菠萝香精	适量

5. 菠萝果味冰淇淋

配方

牛奶	35kg	奶油	3.5kg
砂糖	12kg	鸡蛋	14kg

琼脂	200g	菠萝香精	适量
水	35kg		

6. 菠萝果肉冰淇淋

配方

鲜菠萝果肉	3.4kg	牛奶	35kg
奶油	3.5kg	砂糖	14kg
鸡蛋黄	14kg	琼脂	100g
菠萝香精	适量	水	30kg

7. 粒粒菠萝冰淇淋

配方

菠萝粒	4.5kg	全脂淡奶粉	7kg
奶油	3kg	砂糖	15kg
棕榈油	4kg	SP-Ⅱ型胶状蛋白	3kg
乳化/稳定剂	400g	菠萝乳化香精	适量
加水至	100kg		

8. 草莓冰淇淋（一）

配方

鲜草莓	15kg	鲜牛奶	28kg
奶油	4.5kg	砂糖	15kg
鸡蛋	12kg	玉米粉	800g
草莓香精	适量	食用红色素	适量
水	25kg		

9. 草莓冰淇淋（二）

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	鲜奶素	0.04kg
饴糖	12kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
奶粉	3kg	棕榈油	3kg
单脂肪酸甘油酯	0.5kg	麦芽糊精	4kg
瓜尔胶	0.2kg	羧甲基淀粉钠	0.2kg
草莓香精	0.08kg	全色草莓香精	0.02kg

10. 草莓冰淇淋（三）

配方

草莓、砂糖各	200g	富强粉	46g
牛奶	500g		

产品特点

草莓味浓郁，营养丰富，是消暑佳品。

11. 草莓冰淇淋（四）

配方

砂糖	4kg	草莓果酱（泥）	1.5kg
草莓汁、明胶各	200g	乳脂	20kg

12. 草莓夹心冰淇淋

配方（以 100kg 计）

饴糖	45kg	柠檬酸	0.1kg
草莓酱	4kg	丙三醇	0.5kg
瓜尔胶	0.4kg	羧甲基淀粉钠	0.1kg
麦芽糊精	4kg	草莓香精	0.08kg

13. 橘子冰淇淋

配方

浓缩橘汁	6kg	奶粉	10kg
棕榈油	5.5kg	砂糖	14kg
柠檬酸溶液（33%）	3kg	柠檬酸三钠	300g
刺槐豆胶	220g	羧甲基纤维素钠	200g
单硬脂酸甘油酯	150g	微晶纤维（含 11%的羧甲基纤维素）	140g
着色剂	40g	水	64kg

14. 鲜橘子冰淇淋

配方

香草雪糕球	10 只	膨松奶油	140g
鲜橘片	60 片		

产品特点

白色的雪糕和白色的奶油，中间夹着黄色的橘片，会使人想起“白雪皑皑”香甜清肥。

15. 苹果冰淇淋（一）

配方

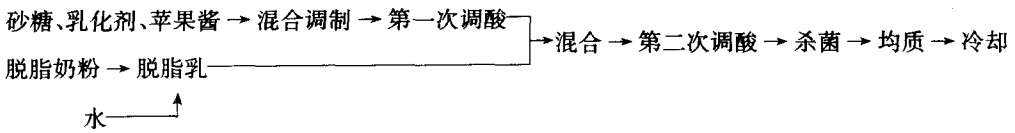
苹果酱	6kg	脱脂奶粉	8kg
人造奶油	4kg	砂糖	4kg
玉米淀粉	5kg	果胶	300g
苹果酸	100g	柠檬酸	40g
乙基麦芽酚	1g	苹果奶油香精	适量
加水至	100kg		

16. 苹果冰淇淋（二）

配方

砂糖	14%	脱脂奶粉	8%
苹果酱	6%	果胶	0.3%
玉米淀粉	5%	人造奶油	4%
柠檬酸	0.04%	苹果酸	0.1%
乙基麦芽酚	10mg/kg	苹果、奶油香精	适量

工艺流程



→老化→凝冻→灌装→包装→硬化→成品

17. 红富士冰淇淋

配方

砂糖	19%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%
明胶	1.2%	瓜尔胶	0.1%
乳化稳定剂	0.05%	柠檬黄	7.5mg/kg
玉米淀粉	0.5%	红富士苹果	10%
柠檬酸	0.07%	苹果酸	0.1%
香兰素	100mg/kg	食盐	250mg/kg
红富士香精	0.1%	胭脂红	20mg/kg

18. 苹果霜冰淇淋

配方

苹果	500g	砂糖	125g
柠檬汁	8.3g	鸡蛋（用蛋清）	1.5只
冷开水	适量		

19. 苹果冰淇淋

配方

砂糖	2.5kg	苹果果酱（泥）	5kg
乳脂	2kg	明胶	100g
加水至	50kg		

20. 山楂冰淇淋

配方

山楂果泥	5kg	全脂淡奶粉	7kg
稀奶油	12kg	砂糖	13kg
稳定剂	900g	环己基氨基磺酸钠	10g
水	62.09kg		

21. 香芒冰淇淋

配方

芒果浆	38.5kg	全脂奶粉	10.1kg
甜炼乳	6.2kg	奶油	6.2kg
砂糖	3.9kg	鸡蛋	1.8kg
海藻酸钠	300g	单脂肪酸甘油酯	200g
水	32.8kg		

22. 芒果冰淇淋

配方

全脂奶粉	101g	甜炼乳	62g
奶油	62g	砂糖	39g
鸡蛋	18g	海藻酸钠	3kg
单脂肪酸甘油酯	2g	果浆	385g
水	328g		

工艺流程

鲜果→去皮除核→打浆→杀菌（78℃，20min）→冷却（5～8℃，4～6h）

↓

原料→混合（50～60℃）→均质（55～60℃，15～18MPa）→灭菌（80℃，30min）→老化（2～4℃，6～10h）→凝冻（－4～0℃）→灌装→包装（0℃）→硬化（－18℃，12h）→检验→成品

23. 椰子冰淇淋（一）

配方

全脂奶粉	137g	甜炼乳	85g
奶油	85g	砂糖	53g
鸡蛋	18g	海藻酸钠	3g
单脂肪酸甘油酯	2g	果浆	200g
水	417g		

工艺流程

同配方 22。

24. 椰子冰淇淋（二）

配方

牛奶	500mL	砂糖	120g
鸡蛋	4 个	椰子果酱	80g
柠檬香精	2 滴	细玉米粉	12g
凉开水	400mL		

产品特点

口味清新，椰香突出，营养丰富。

25. 椰子冰淇淋（三）

配方

椰子果浆	20kg	全脂奶粉	13.7kg
甜炼乳	8.5kg	奶油	8.5kg
砂糖	5.3kg	鸡蛋	1.8kg
海藻酸钠	300g	单脂肪酸甘油酯	200g
水	41.7kg		

26. 葡萄冰淇淋（一）

配方

砂糖	2.5kg	葡萄汁	3kg
乳胶	10kg	明胶	100g

27. 葡萄冰淇淋（二）

配方

葡萄果汁	3kg		
鲜全牛乳（脂肪 3.2%，非脂乳固体 80%）	60kg	甜炼乳（脂肪 8%，糖 42%，非脂乳固体 27%）	10.6kg
脱脂甜炼乳（含糖 42%，非脂乳固体 27%）	9.4kg	砂糖	14kg
冰全蛋（含脂肪 12%）	7kg	明胶	550g
香草香精	250g		

28. 西瓜冰淇淋

配方

西瓜瓤	500g	砂糖	125g
凉开水	120g		

产品特点

冷甜爽口，具有西瓜的色、味。

29. 香蕉霜冰淇淋

配方

香蕉	500g	糖浆	200g
柠檬汁	20g	鸡蛋（用蛋清）	2只
冷开水	适量		

产品特点

不含脂肪、色素，可消暑解渴，提神醒脑。

30. 香蕉夹心冰淇淋

配方

香蕉	500g	冰淇淋	5勺

产品特点

营养丰富，具有清热、润肠、解毒之功效。

31. 柠檬冰淇淋

配方

砂糖	2.5kg	柠檬汁	500g
橘汁	250g	乳脂	20kg
明胶	100g		

32. 话梅冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	鲜奶素	0.1kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg	柠檬酸	0.05kg
苹果酸	0.1kg	奶糖	3～4kg
棕榈油	1.5kg	麦芽糊精	3kg
单甘酯	0.5kg	瓜尔胶	0.2kg
羧甲基淀粉钠	0.2kg	奶油话梅香精	0.1kg
甘草膏	2kg		

33. 樱桃冰淇淋

配方

柠檬酸	0.1%	蛋黄粉	0.5%
蔗糖	15%	淀粉	1%
CMC	0.15%	樱桃果汁	15%
琼脂	适量	全脂淡奶粉	6%
冰油	2%		

工艺流程

原料选择→分枝修理→保鲜→漂洗→去核→破碎榨汁→过滤→果汁→调配→巴氏杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→成型→硬化→检验→包装→成品

34. 梨子冰淇淋

配方

香草冰淇淋球	10只	膨松奶油	70g
烩生梨	5个	糖油沙司	100g
红樱桃	5颗		

产品特点

黄白双色，梨味飘香，有润补之功效。

35. 桑葚冰淇淋

配方

桑葚原汁	25kg	鲜牛奶	45kg
奶油	3kg	砂糖	16kg
鲜鸡蛋	4kg	淀粉	2kg
明胶	400g	羧甲基纤维素钠	100g
柠檬酸	100g	加水至	100kg

36. 什锦果酱冰淇淋

配方

果酱	13kg	奶粉	4.5kg
淡奶油	32kg	黄油	25kg
动物油	4kg	砂糖	16kg
稳定剂	0.5kg	香兰素	10～15g
加水至	100kg		

37. 蜜饯果脯冰淇淋（一）

配方

全脂奶粉	13kg	奶油	4.5kg
砂糖	15.5kg	大豆磷脂	300g
明胶	250g	水	64.45kg
葡萄干	1kg	桃片	1kg
冬瓜条	500g		

操作要点

（1）冰淇淋的制法与一般冰淇淋相同。

（2）将葡萄干与切碎的冬瓜条、桃片用机械或人工方法撒在杯装冰淇淋的表面。

产品特点

该产品是以一般冰淇淋为基料，添加各种蜜饯果脯制成的蜜饯果脯冰淇淋。它既具有冰淇淋的风味，又具有蜜饯果脯的风味，形态特点为在冰淇淋中点缀着绿色、金黄色、棕色及各种混合颜色的果脯，它是能激起人们食欲的多味道的蜜饯果脯冰淇淋。

38. 蜜饯果脯冰淇淋（二）

配方

奶粉	6kg	砂糖	14kg

起酥油	5kg	全蛋粉	2kg
玉米淀粉	4kg	稳定/乳化剂	400g
水	68.6kg	蜜李片	1kg
柚皮糖	1kg	橘饼	1kg
杏脯	1kg		

操作要点

（1）冰淇淋的制法与一般冰淇淋制法相同。

（2）将蜜李片、柚皮糖、橘饼、杏脯尽量切碎混匀，与制成的冰淇淋混合均匀，灌装即可。

39. 果酸冰淇淋

配方

砂糖	18kg	人造奶油、柠檬酸溶液各	6kg
脱脂奶粉	7kg	麦精粉	1kg
单硬脂酸甘油酯	750g	褐藻酸钠	200g
果汁	3kg	水	100kg

20%柠檬酸溶液、香精各适量。

工艺流程

脱脂奶粉→乳化→脱脂炼乳→杀菌→冷却→酸化→酸化奶→混合→均质→冷却→老化→凝结→灌装→硬化→成品

产品特点

在未改变冰淇淋营养价值的基础上，赋予了酸味口感，且酸甜适中，加入的果汁及香精使该产品果味真实。

40. 奶油水果冰淇淋

配方

牛奶	500mL	奶油	83g
水果酱	166g	柠檬汁	33mL
淀粉	25g		

产品特点

香甜清凉爽口，兼有牛奶与水果芳香，营养丰富，祛暑降温。

41. 玫瑰冰淇淋

配方

砂糖	21g	玫瑰汁	50g
乳脂	10kg		

工艺流程

配合料配制→巴氏灭菌→均质→冷却→老化→凝冻→灌装→包装→硬化→检验→成品

操作要点

（1）巴氏灭菌。68～70℃保持30min，立即冷至0～－4℃，一般应保证混合料液中细菌含量降低至50个/g以下。

（2）均质。温度65～70℃，压力16.7～17.6MPa，混合料含脂量为10%。

（3）冷却与老化。老化温度2～4℃，保持在2～4℃冷藏一定时间。

（4）凝冻。将混合原料在强烈的搅拌下迅速冷冻。

（5）膨胀率。一般控制在80%～100%为宜。

（6）成型与硬化。硬化温度－25～－23℃，12～24h。

产品特点

组织细腻，甜酸爽口，气味芳香，营养丰富。

42. 水果冰淇淋（一）

配方

鲜全乳	60kg	甜炼乳	10.6kg
脱脂甜炼乳	9.4kg	砂糖	11.6kg
冰全蛋	7kg	明胶	550g
香草香精	250g		

43. 水果冰淇淋（二）

配方

脱脂甜炼乳	37.1kg	乳酪	3.3kg
砂糖	4.5kg	冰全蛋	7kg
明胶	550g	香草香精	250g

44. 水果冰淇淋（三）

配方

甜炼乳	24.1kg	脱脂甜炼乳	19.2kg
乳酪	1kg	砂糖	2kg
冰全蛋	7kg	明胶	550g
香草香精	250g		

45. 苹果冰淇淋

配方

苹果（去皮、核）	0.6kg	水	0.9kg
砂糖	0.3kg	熟牛奶冰淇淋浆	0.3kg

46. 香蕉冰淇淋（一）

配方

香蕉（去皮）	2kg	砂糖	0.8kg
奶粉	0.2kg	水	2kg

47. 香蕉冰淇淋（二）

配方

香蕉（去皮）	2kg	奶油	0.1kg
奶粉	0.2kg	水	6.5kg
砂糖	1.4kg		

二、大豆冰淇淋

1. 大豆冰淇淋（一）

配方

大豆	12kg	奶粉	3.6kg

砂糖	21kg	填充剂	3.6kg
稳定剂	120g	乳化剂	120g
香精	适量	加水至	100kg

2. 大豆冰淇淋（二）

配方

豆乳	76kg	人造奶油	4kg
砂糖	16kg	明胶	400g
蛋黄粉	300g		

3. 大豆冰淇淋（三）

配方

大豆	12kg	奶粉	6kg
棕榈油	6kg	砂糖	17kg
环己基氨基磺酸钠	40g	糯米粉	2kg
404 粉	400g	香精	120g
加水至	100kg		

4. 大豆冰淇淋（四）

配方

大豆豆瓣	10kg	黄油	3.2kg
砂糖	14kg	鸡蛋	2kg
稳定剂	150g	乳化剂	150g
水	72kg		

5. 低热量、低脂肪植物蛋白冰淇淋

配方

大豆（干重）	10kg	砂糖	18kg
填充剂、鲜奶粉各	3kg	稳定剂、乳化剂各	100g
水	50kg	香精	适量

工艺流程

大豆→挑选→清洗→碱液浸泡→加热脱皮→粗碾磨→第一次锤磨→磨浆→第二次锤磨→磨浆→蒸汽加热→均质→配料→杀菌→冷却→加添加剂→均质→冷却、老化→凝冻→浇模→硬化→脱模→包装→硬化→检验→成品

产品特点

呈乳白色稍带黄色，具有大豆的天然香味和滋味，组织细腻，滑润。

质量标准

总干固物 32%～40%，脂肪 1.5%左右，总糖 18%～20%，蛋白质≥4%，膨化率 95%～100%。

6. 大豆低糖冰淇淋

配方

大豆乳	10%	脱脂奶粉	5%
蔗糖	6%	人造奶油	6%
棕榈油	6%	环状糊精	2%
复合乳化稳定剂	0.4%	APM	0.05%

工艺流程

原料混合→巴氏杀菌（85℃，15min）→冷却（60～70℃）→均质（18～20MPa）→冷却（4～6℃）→成熟（4～6h）→凝冻→灌装→成品

产品特点

用大豆代替部分动物性原料，以APM代替部分蔗糖制作冰淇淋，既增加了冰淇淋的花色品种，又可满足人们对饮食健康愈来愈高的要求。

7. 豆粉冰淇淋（一）

配方

炼乳	60kg	豆粉	12kg
砂糖	64kg	其他	46kg
加水至	500kg（豆粉代替乳固体量40%）		

工艺流程

配料→过滤→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→硬化→成型

8. 豆粉冰淇淋（二）

配方

豆粉	2.4kg	炼乳	12kg
砂糖	12.8kg	其他	9.2kg
加水至	100kg（豆粉代替乳固体的40%）		

9. 豆粉冰淇淋（三）

配方

大豆蛋白	2.15kg	脱脂奶粉	5kg
乳蛋白	2.15kg	精制红花油	10kg
砂糖	11kg	饴糖	8kg
卡拉胶	0.1kg	明胶	0.5kg
硫酸钙	0.1kg	水	61kg

10. 豆粉冰淇淋（四）

配方

豆乳粉	3kg	脱脂乳粉	4.8kg
甜炼乳	10kg	乳化油	2.15kg
饴糖粉	5kg	葡萄糖	8kg
合成甜味料	330g	单脂肪酸甘油酯	200g
羧甲基纤维素钠	400g		
水	66.12kg（膨胀率可达85%）		

11. 豆粉冰淇淋（五）

配方

豆乳粉	3kg	脱脂乳粉	7kg
乳化油	3kg	砂糖	10kg
饴糖粉	5kg	葡萄糖	2kg
合成甜味料	50g	单脂肪酸甘油酯	300g
羧甲基纤维素钠	200g		
水	69.45kg（膨胀率可达92%）		

12. 豆乳冰淇淋

配方

豆奶	56kg	奶粉	12kg
奶油	5kg	砂糖	14kg
鸡蛋	8kg	香精	适量
明胶	0.5kg（5kg 水溶解）		

三、冷冻酸奶冰淇淋

1. 普通冷冻酸奶（一）

配方（以 100kg 酸奶计）

脱脂奶粉	6.78kg	奶油	10.5kg
砂糖	17.9kg	鸡蛋	8kg
羧甲基纤维素钠	320g	明胶	190g
香草香精	40g		

2. 普通冷冻酸奶（二）

配方

酸凝乳	20kg	脱脂乳	39.7kg
乳粉	6kg	稀奶油（含脂率 40%）	20kg
砂糖	14kg	羧甲基纤维素钠	300g

3. 普通冷冻酸奶（三）

配方

发酵乳（乳固体含量 8.0%）	25kg	砂糖	10kg
淀粉	1.5kg	甘露胶	350g
柠檬酸钠	200g	六偏磷酸钠	100g
琼脂	100g	黄原胶	80g
香精	80g	柠檬酸	适量

4. 普通冷冻酸奶（四）

配方

发酵酸奶	30kg	全脂奶粉	9kg
奶油	2kg	砂糖	15kg
棕榈油	5kg	乳化/稳定剂	0.4kg
其他	2.1kg		

5. 普通冷冻酸奶（五）

配方

牛奶冰淇淋混合料：

乳脂含量	7%	非脂乳固体含量	11%
稳定剂含量	0.4%	砂糖、香草等非脂乳固体含量	12%
酸奶：乳脂含量	2%		

6. 低脂型冷冻酸奶

配方

发酵酸奶	20kg	脱脂奶粉	9kg
奶油	4kg	砂糖	14.5kg
麦精	2kg	米蛋白凝胶粉	4kg

复合稳定剂 500g（海藻酸钠、瓜尔胶和分子蒸馏单脂肪酸甘油酯以 3∶1∶2 比例混合，0.05%～0.1%的钙盐或镁盐，羧甲基纤维素钠 0.2%～0.5%）

水	46kg

7. 乳酸菌酸奶冰淇淋

配方

砂糖	12%	饴糖	4%
瓜尔胶	0.2%	乳化稳定剂	0.4%
乳酸菌酸奶	50%	脱脂奶粉	7%
麦淇淋脂	1.7%	酸奶香精	0.05%
乙基麦芽酚	50mg/kg	食盐	250mg/kg
味精	40mg/kg		

8. 山药酸奶冰淇淋

配方

鲜牛奶	45%	蔗糖	15.3%
脱脂奶粉	6%	人造奶油	6.2%
棕榈油	2.6%	鲜山药	6.7%
发酵剂	2.5%	PGA+CMC+单脂肪酸甘油酯	0.36%
水	15.3%		

工艺流程

山药浆 ↓ 酸奶 ↓

原料预处理→混合→杀菌→均质→冷却→混合→老化→凝冻→分装→硬化→成品

产品特点

本冷饮将山药、酸奶及其他辅料相结合，加工制成了口感、品质俱佳的冷冻甜品。

9. 双歧杆菌冷冻酸奶（一）

配方

鲜牛奶	40%	奶粉	8%
稀奶油	11%	鸡蛋	7.5%
蔗糖	15%	明胶	0.25%
海藻酸钠	0.15%	双歧发酵剂	4%
酸奶发酵剂	1%	水定容	100%

工艺流程

原料混合→均质（60℃，16MPa）→杀菌（85℃，20min）→冷却（6℃）→老化（4h）→加热杀菌（85℃，20min）→冷却（42℃）→接种（4%双歧杆菌+1%酸奶菌）→发酵（42℃至 pH4.8）→冷却（5℃）→凝冻（−5℃）→冷藏（−15℃）

10. 双歧杆菌冷冻酸奶（二）

配方

鲜奶	32.9kg	脱脂奶粉	16kg

奶油	20.2kg	砂糖	20kg
鲜鸡蛋	10kg	黄原胶	0.6kg
明胶	0.5kg	加水至	100kg

11. 双歧杆菌冷冻酸奶（三）

配方

双歧杆菌发酵剂	4kg	普通酸奶发酵剂	1kg
鲜牛奶	40kg	奶粉	8kg
鲜奶油	11kg	砂糖	15kg
鸡蛋	7.5kg	明胶	250g
海藻酸钠	150g	加水至	100kg

12. 含异麦芽低聚糖的冷冻酸奶

配方

异麦芽低聚糖	6kg	鲜牛奶	80kg
全脂奶粉	3.2kg	砂糖	5kg
发酵剂	2.5kg	水	20kg
复合稳定剂	240g（藻酸丙二醇酯＋羧甲基纤维素钠＋果胶＝0.5＋1.2＋0.7）		

13. 酸奶冰淇淋

配方（以1000kg计）

脱脂乳	200kg	全脂奶粉	50kg
全蛋粉	15kg	砂糖	163kg
棕榈油	50kg	稀奶油	20kg
CMC	3kg	PGA	1kg
香草香精	1.5kg	水	498kg

四、坚果冰淇淋

1. 核桃冰淇淋

配方

核桃仁	2～4kg	鲜牛奶	45kg
砂糖	14～15kg	鸡蛋	2～3kg
淀粉	1～2kg	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	50g	加水至	100kg

操作要点

（1）核桃仁预处理：选择果实饱满、无霉烂变质的核桃，人工去外壳；再采用0.4%的硬脂酸钠和0.2%的NaOH溶液，于95～100℃的温度下浸泡5～30min，使核桃仁脱去内皮；用大量水冲洗脱皮后的核桃仁至无异味，并于护色液中护色20min。

（2）先后用砂轮磨粗磨及超细磨精磨，将核桃仁磨成浆液，再用分离机和180目的滤布进行浆、渣分离，取滤液备用。

（3）鲜牛奶于75℃的温度下杀菌20min后，将搅匀的鸡蛋倒入热牛奶中，搅拌均匀，迅速冷却。将淀粉浆以及分别用热水溶解的砂糖、明胶、羧甲基纤维素钠等配料，与处理好的牛奶、鸡蛋、核桃仁浆液混合，并用100目尼龙绢筛过滤，去除块状物。

（4）混合料杀菌：温度 78～80℃，时间 15min。

（5）均质：压力 30～40MPa，用二级均质更好。

（6）老化：将均质后的混合料迅速冷却至 4℃，缓慢搅拌老化 8～10h。

（7）凝冻、硬化、包装即成成品。

产品特点

该产品具有双重功能，即能解渴消暑又有保健功能，是炎炎夏日最佳营养来源之一，为理想的冷饮食品。

2. 花生冰淇淋（一）

配方

花生米	6.3kg	奶粉	6kg
砂糖	6.3kg	稳定剂（淀粉）	1.9kg
乳化剂（蛋黄粉）	适量	香精	适量
加水至	100kg		

操作要点

（1）花生预处理：选用无霉烂变质、颗粒饱满、无杂质、无虫眼的新鲜优质花生米，烘烤出香味，除去红衣，用清水浸泡至胀大，再加适量水用磨浆机磨成细浆待用。

（2）冰淇淋混合料制备：将其它物料按常规方法预处理后，与花生乳混合均匀。

（3）杀菌：在夹层锅中加热，温度为 75～80℃，时间 30min。

（4）均质、冷却、老化、凝冻后即成成品。

产品特点

色灰白。该产品具有浓郁的花生清香味，无奶油味，营养丰富，成本大大降低，香甜可口，组织细腻、口感润滑。是中老年、素食者、儿童的理想冷冻饮品。

3. 花生冰淇淋（二）

配方

花生仁	7.0kg	全脂奶粉	3.5kg
砂糖	19.5kg	淀粉	3.4kg
麦芽糊精	650g	海藻酸钠	250g
单脂肪酸甘油酯	150g	蔗糖脂肪酸酯	150g
香精	13mL	加水至	100kg

工艺流程

花生仁→烘烤→脱皮→粉碎→磨浆→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→灌装→包装→硬化→检验→成品

↑

其他原料→混合→杀菌→冷却

操作要点

（1）花生预处理：选择成熟、籽粒饱满、无霉烂变质、无杂质的花生原料，采用微波、红外线、一般炒锅等方式烘烤，温度：100～180℃，时间：微波 5～20min，红外线 20～50min，锅炒以不煳为准。待花生冷却后，用去皮机将花生红衣去掉。白色花生仁在颗粒粉碎机中粉碎后加水，用胶体磨进行微细化处理，使颗粒度在 6～8μm，在 80℃的温度下，经 30min 杀菌后待用。

（2）冰淇淋混合料制备：取海藻酸钠与 10～15 倍质量的砂糖搅拌混合，然后加水浸

泡8h备用。将剩余砂糖与全脂奶粉、淀粉、麦芽糊精等一起充分混合后，加入准备好的海藻酸钠，升温至65℃，并在该温度下搅拌混合。

（3）杀菌：温度78℃，时间20min。

（4）均质：杀菌后的混合料温度降至55～60℃后进行均质处理，压力为18～20MPa。

（5）老化：温度2～4℃，时间6～10h。

（6）凝冻、灌装、贮存：采用CS-300连续式凝冻机凝冻，膨胀率在80%以上，包装后在－30℃温度下冷冻6～8h，贮存在－18℃的冷库中。

产品特点

花生味纯正，口感细腻，组织结构均匀、稳定。

4. 腰果仁冰淇淋（一）

配方（以1000g产品计）

腰果仁	100g	奶油	90g
全脂奶粉	143g	砂糖	72g
鸡蛋	45g	海藻酸钠	3.6g
单脂肪酸甘油酯	1.8g	甜炼乳	90g
水	454.6g		

工艺流程

原料→混合（50～60℃）→均质（65～70℃，20min）→灭菌（75℃，20min）→冷却（5～8℃，4～6h）→老化（2～4℃，6～10h）→凝冻（－3～－2℃）→灌装（0℃）→包装→硬化→硬质冰淇淋

↓

检验→软质冰淇淋

产品特点

该冷饮具有较高的营养价值，且柔软、细腻，有一定的膨胀率，清凉爽口，果仁松脆。

5. 腰果仁冰淇淋（二）

配方

腰果果仁	10kg	全脂奶粉	14.3kg
甜炼乳	9kg	奶油	9kg
砂糖	7.2kg	鸡蛋	4.5kg
海藻酸钠	36g	单脂肪酸甘油酯	180g
水	45.46kg		

操作要点

（1）果仁预处理；将腰果仁用微波炉烘烤，温度控制在100～120℃，时间2～4min。采用这种方式烘烤能使制品色泽洁白、均匀、香味纯正，有浓烈的果仁芳香。烘烤后的果仁轧成片状小块，投入浓糖浆中备用。

（2）混合料制备：将称好的稳定剂与其10倍质量的砂糖混合均匀后，加水溶解备用。

（3）全脂奶粉、甜炼乳、鸡蛋液加适量水混合均匀后加入熔化好的奶油和已准备好的稳定剂、剩余的砂糖，共同混溶均质，均质压力15～18MPa，使粒子微细化。

（4）杀菌：温度75℃，时间20min，然后迅速降温到5～8℃，搅拌4～6min。

（5）老化：温度2～4℃，时间6～10h。

（6）凝冻并添加果仁：充分成熟的混合料在强烈搅拌的同时，加入腰果仁碎片，迅速

凝冻成浓稠状，使空气以极微细的气泡状均匀分布于混合料中，且使果仁碎片分布均匀。此过程可在间歇式凝冻机中进行。

（7）灌装与硬化：灌装后销售的为软质冰淇淋；灌装后放入－18～－20℃的冻藏库内硬化，便制成硬质冰淇淋。冰淇淋在储存过程中要保持温度的恒定，温差不能波动太大，储存时间一般为3～6个月。

产品特点

具有较高的营养价值且柔软细腻，有一定的膨胀率，清凉爽口，果仁松脆，风味独特。

6. 杏仁冰淇淋

配方

牛奶	300g	杏仁霜	60g
砂糖	50g	奶油	25g
蛋黄	1个	琼脂	0.3g

7. 杏仁冰淇淋

配方

香草雪糕球	5只	杏子果酱沙司、草莓酱沙司、白杏仁片各少许

产品特点

红黄间杂，色泽艳丽；冷肥爽滑，香甜适口。杏仁具有润肺止咳的功效。

五、蔬菜冰淇淋

1. 山药冰淇淋

配方

新鲜山药	34kg	奶粉	10kg
棕榈油	5.2kg	稳定剂	0.4kg
麦芽糊精	2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	55g
乙酰磺铵酸钾	25g	柠檬酸	43.5g
加水至	100kg		

工艺流程

选料、清洗　　加温水40～50℃

↓　　↓

鲜山药→去皮→切碎打浆→加入原辅料→边加边搅拌→胶体磨（80μm）→均质（20MPa）→灭菌（80℃，30min）→冷却（6～3℃，4～6h）→老化（3～2℃，4～6h）→凝冻（2～0℃）→浇模→冻结（－28～－25℃，6～8min）→脱模→包装→入库→产品

2. 马铃薯冰淇淋（一）

配方

马铃薯泥	40kg	鲜奶油（45%）	50L
砂糖	32kg	水	30L

操作要点

先将砂糖与水混合，加热杀菌，再加马铃薯泥和鲜奶油，用冰淇淋机加工制成冰淇淋。

3. 马铃薯冰淇淋（二）

配方

马铃薯泥	25kg	牛奶	25L
鲜奶油	25kg	砂糖	25kg
鸡蛋黄	13kg	加水至	100kg

操作要点

将鸡蛋黄和砂糖搅打至颜色发白，与牛奶混合、文火加热，将混合物与马铃薯泥混合，用冰淇淋机加工制成冰淇淋。

产品特点

这种新型产品从风味上与以往产品大不相同，因为它采用了土豆原料，因此具有土豆香味，而且稍带有因土豆颗粒产生的砂粒口感，很有趣味。

4. 马铃薯冰淇淋（三）

配方

土豆泥	25kg	牛奶	25kg
生膏	25kg	砂糖	25kg
鸡蛋黄	13kg	加水至	100kg

操作要点

（1）将蛋黄与砂糖混合，并搅拌使之颜色变白为止。

（2）牛奶加热并投入蛋黄和砂糖的混合液中，边加热边搅拌，直至为料液黏稠为止。

（3）将土豆泥和生膏混合添加进料液，经均质、凝冻即成。

产品特点

该产品为法式马铃薯冰淇淋，其风味与传统冰淇淋大不相同，具有马铃薯的香味，并稍有土豆颗粒的口感，风味独特。

5. 马铃薯冰淇淋（四）

配方

土豆	5个	全脂奶粉	500g
鸡蛋	10个	鲜奶油	250g
砂糖	625g	食用香精	少许
水	3150g		

产品特点

质地膨松，奶质丰富，是消暑佳品。

6. 马铃薯冰淇淋（五）

配方

马铃薯	20%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%
棕榈油	1.0%	砂糖	4%
全脂奶粉	1%	牛奶香精	0.1%
水补足	100%		

工艺流程

马铃薯泥→稀释→过滤→与其他辅料混合→灭菌→均质→冷却→老化→凝冻→成型→冻结→包装→成品

7. 芹菜冰淇淋

配方

芹菜汁	22kg	鲜牛奶	45kg
稀奶油	5kg	砂糖	14kg
鸡蛋	5kg	玉米淀粉	3kg
明胶	300g	羧甲基纤维素钠	150g
硬脂酸单甘油酯	75g	柠檬酸香精	适量
加水至	100kg		

操作要点

(1) 芹菜汁制备：选择鲜壮的芹菜，去掉菜根和其他杂质，但要保留芹菜叶；将芹菜洗涤干净，以减少附着在原料表面的微生物。为保持芹菜汁的绿颜色，特将其进行如下处理：将洗净的芹菜放入 0.15mol/L 的碳酸钾水溶液中浸渍 30min，然后水洗，再用 100℃，0.05mol/L 的氢氧化钠水溶液处理 30min，并立即于冷水中迅速冷却。用榨汁机榨取菜汁，80 目绢布过滤，弃滤渣，滤液即为冰淇淋原料。

(2) 原料混合：按比例将砂糖、羧甲基纤维素钠、明胶、淀粉、硬脂酸单甘油酯的水溶液及芹菜汁、鲜牛奶、稀奶油慢慢混合，搅拌均匀。调酸：将 3%的柠檬酸溶液徐徐加入到混合料中，边加边搅拌。

(3) 混合料杀菌：将混合料加热至 80℃，把搅拌好的鸡蛋液徐徐加入混合料，并使其与混合料充分混合，不结块，加热 30min。

(4) 均质；温度 60℃，压力 18～20MPa。

(5) 老化；温度 2～4℃，搅拌 10～12h。

(6) 凝冻、硬化与冷藏。

产品特点

该产品营养丰富、风味独特、清凉爽口，既改变了传统冰淇淋的色、香、味，又提高了维生素和矿物质的含量，实现了动物性、植物性食品的营养互补，是集防暑降温与营养保健于一身的冰淇淋产品。

8. 青豆冰淇淋

配方

青豆	5～9kg	奶粉	2～4kg
砂糖	16～20kg	淀粉	2～4kg
磷脂	50～300kg	香精	200～500g
加水至	100kg		

操作要点

(1) 选择籽粒饱满、无虫蛀、无发芽、无霉变的优质青豆，清选除杂。

(2) 将清选后的青豆浸泡 15h 后，清洗，在常压下预煮 2～5min 脱腥，温度为 100℃左右。

(3) 经过上述处理后的青豆用冷水洗净豆粒表面的黏液，再加入 2～3 倍水（质量比），用胶体磨研磨成浆，并通过 100 目筛除渣。

(4) 在青豆浆料中加入配方中所要求的奶粉、淀粉、砂糖等，混合、均质。

(5) 将混合料经高压高温处理，进行脱腥与杀菌，操作条件为；压力 118～157kPa，

温度115～130℃，持续时间15～25min。

（6）将混合料冷却至70℃左右，加入磷脂和香精，搅拌均匀再冷却至2～4℃，并持续老化4h以上。

（7）将混合料用冰淇淋凝冻机凝冻成形，经检验合格后包装，即制成青豆冰淇淋。

产品特点

该产品是营养丰富，营养成分平衡，风味独特，价格低廉，色、香味俱佳的冷饮食品，它保持了青豆的天然风味、色泽和营养成分。其独特之处在于：工艺简单新颖，设备投资少，原料配比合理，尤其是以青豆与奶粉相配合，使氨基酸互补，从而大大提高了营养价值；由于青豆所特有的天然青色，使产品的颜色悦目，口感清新；青豆磨浆之前的脱腥处理，由于体积小，可使用方便的小型处理设备，而且避免了因加热豆浆导致泡沫溢出的现象发生；在营养方面，该产品既含有丰富的维生素和矿物质元素，同时又具有低胆固醇等特点，食后不会引起心血管类疾病和肥胖症。

9. 胡萝卜汁冰淇淋

配方

胡萝卜汁	8%	鲜牛奶	52%
砂糖	14%	奶油	4%
鸡蛋	6%	淀粉	2%
复合稳定乳化剂	1%	香精	0.05%

工艺流程

原料混合→灭菌→均质→冷却→老化→凝冻→速冻→冷藏→成品

10. 香菇冰淇淋

配方

香菇原汁	65%	奶粉	15%
砂糖	10%	麦芽糊精	2%
奶油	5%	CMC	0.5%
明胶	0.2%	蔗糖脂肪酸酯	0.2%
香精	适量		

工艺流程

原辅料预处理→混合→加热→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→包装→硬化→冷藏→成品

产品特点

香菇冰淇淋具有普通冰淇淋的降温解渴作用，又具有普通冰淇淋所不具有的生理保健作用，经常食用可预防癌症，具有降血压，降血糖的功效。

11. 木瓜冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
饴糖	10kg	奶粉	13kg
棕榈油	1.5kg	单甘酯	0.5kg
麦芽糊精	4kg	瓜尔胶	0.2kg
羧甲基淀粉钠	0.2kg	木瓜奶香精	0.1kg

12. 黄瓜冰淇淋

配方（以 100kg 计）

砂糖	10kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
饴糖	10kg	奶粉	2kg
棕榈油	1kg	单脂肪酸甘油酯	0.5kg
瓜尔胶	0.2kg	羧甲基淀粉钠	0.2kg
黄瓜香精	0.08kg	鲜奶素	0.1kg

13. 紫菜冰淇淋

配方

紫菜原汁	62%	砂糖	12%
环己基氨基磺酸钠	0.03%	棕榈油	4%
全脂淡奶粉	15%	明胶	0.2%
柠檬酸	0.2%	香精	0.1%
淀粉	4%	CMC	0.2%
单硬脂酸甘油酯	0.3%	蔗糖脂肪酸酯	0.2%
水补足	100%		

工艺流程

（1）紫菜原汁制备

干紫菜→清洗→浸泡→破碎→榨汁→过滤→杀菌→贮存

（2）冰淇淋工艺

原辅料预处理→搅拌混合→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→包装→硬化→冷藏→成品

14. 番茄冰淇淋

配方

番茄	2kg	白开水	1.5kg
砂糖	0.8kg	熟牛奶冰淇淋浆	1.5kg

注意事项

（1）操作同传统的冰淇淋制法。

（2）奶质类与果蔬类要严格控制水的含量。

（3）含牛奶的配料一定要进行巴氏杀菌（国际标准为 80～85℃）。

（4）果蔬可不加热，但要洗净切碎，所用清水一定要清洁卫生。

六、普通冰淇淋

1. 奶油冰淇淋（一）

配方

牛奶	70kg	奶油	10kg
砂糖	17kg	蛋黄粉	2kg
明胶	500g	香草粉	20g

2. 奶油冰淇淋（二）

配方

牛乳（脂肪含量 3.5%）	57.26kg	脱脂炼乳	22.3kg

稀奶油（40%）	14.3kg	砂糖	5.64kg
稳定剂	500g		

3. 奶油冰淇淋（三）

配方

脱脂乳	58.7kg	稀奶油（40%）	20kg
脱脂乳粉	5.8kg	砂糖	15kg
稳定剂	500g		

4. 奶油冰淇淋（四）

配方

牛乳（脂肪3.5%）	43.72kg	炼乳	28kg
稀奶油（40%）	10.10kg	砂糖	15kg
生鸡蛋	2.68kg	稳定剂	500g

5. 奶油冰淇淋（五）

配方

可可粉	1kg	牛奶	70kg
奶油	6kg	砂糖	20kg
蛋黄粉	2kg	明胶	0.5kg

6. 奶油冰淇淋（六）

配方

全脂奶粉	164g	甜炼乳	102g
奶油	102g	砂糖	64g
鸡蛋	18g	海藻酸钠	3g
单脂肪酸甘油酯	2g	水	545g

7. 香草冰淇淋

配方

牛奶	500g	奶油、炼乳	各250g
鸡蛋	3个	砂糖	333g
香草香精	少许		

产品特点

呈粉红色，酸甜可口，奶油的独特香味加上香草的馥郁味道，令人感到香气久远绵长。

8. 低奶油冰淇淋（一）

配方

奶粉	6kg	砂糖	17kg
鸡蛋	11kg	淀粉	1.5kg
海藻酸钠	300g	香草粉	30g
加水至	100kg		

操作要点

（1）先将鸡蛋搅打成泡沫状，然后将奶粉、糖、淀粉、稳定剂等分别溶解过滤后混合。

（2）巴氏杀菌：温度 76～80℃，时间 30min。

（3）冷却至 4℃，老化 6～12h。

（4）香精用水溶解后，于凝冻开始前与混合料混合均匀。

（5）冷冻机的冻结温度控制在－18～－10℃之间。

（6）冻结后迅速在－23℃的温度下进行硬化处理。

产品特点

质地细腻、甜香清凉、色味俱佳、营养丰富，为大众化的消暑佳品。

9. 低奶油冰淇淋（二）

配方

奶粉	6kg	砂糖	7kg
鸡蛋	11kg	淀粉	1.5kg
明胶（或琼脂）	300g	香草香精（或其他香精）	30g
水	70kg		

操作要点

（1）先将鸡蛋搅打成泡沫状，将奶粉、糖、淀粉、明胶等分别溶解、过滤，混合均匀。

（2）隔水加热至 80℃，保温 30min 杀菌。

（3）冷却至 4℃，老化 6～12h，添加香精，混匀。

（4）在冰淇淋机内凝冻即成。

10. 低奶油冰淇淋（三）

配方

牛奶	35kg	奶粉	5kg
砂糖	12.5kg	鸡蛋	12.5kg
玉米淀粉	1kg	明胶	300g
香草香精	50g	加水至	100kg

操作要点

（1）明胶使用前先用 10 倍冷水浸泡数小时；牛奶煮沸后，与浸软的明胶混合搅拌，使明胶溶化。

（2）将蛋液与砂糖、玉米淀粉搅拌均匀。

（3）奶粉用少量温水调匀后，与上述物料混合搅拌，过滤。

（4）混合料冷却后加香草香精。

（5）凝冻、包装。

产品特点

细腻甜凉，有香草味。

11. 低奶油冰淇淋（四）

配方

奶粉	6kg	黄油	5kg
砂糖	16kg	鸡蛋	10kg
淀粉	1.2kg	白脱油少量，海藻酸钠	300g
香草粉	20g	加水至	100kg

12. 低奶油冰淇淋（五）

配方

鲜奶	41.4kg	奶粉	4.9kg
黄油	7.5kg	砂糖	16.8kg
鸡蛋	7.9kg	明胶	520g
香草粉	30g	加水至	100kg

13. 低奶油冰淇淋（六）

配方

甜炼乳	33.33kg	硬化油	5.5kg
砂糖	12.35kg	冰全蛋	6.5kg
明胶	0.4kg	香精	100g
水	41.82kg		

14. 低奶油冰淇淋（七）

配方

脱矿质乳清粉	12kg	黄油	10g
砂糖	12kg	葡萄糖	3kg
乳糖酶制剂	300g	乳化剂/稳定剂	500g
水	62.2kg		

操作要点

（1）将脱矿质乳清粉、砂糖、葡萄糖、乳糖酶制剂、乳化剂/稳定剂和水混合到一起，在40℃温度下保持2h，同时慢慢搅拌。

（2）加热混合料至50℃左右，然后加入熔化的黄油（含水量16%）充分混合后加热至70℃。

（3）在单段均质机内均质，压力为20MPa。

（4）均质后的混合料冷却至4℃左右，在此温度下保持6h老化。

（5）在－4℃的温度下使混合料凝冻，而后在－20～－30℃温度下冻结。

产品特点

该产品在冷冻温度下并不硬化，为低硬度冰淇淋，用切入法测定其硬度，0.5kg负重时，切入时间为3min。本品食用方便，从冷冻室取出后，即可直接出售或食用。

15. 番木瓜冰糕

配方（以1000g计）

全脂奶粉	32g	葡萄糖粉	250g
脱脂奶粉	20g	奶油	20g
砂糖	105g	水	414g
明胶	2g	海藻酸钠	1g
CMC	1g	番木瓜浆	150g
柠檬酸	5g	单脂肪酸甘油酯	0.4g

16. 芒果冰糕

配方（以1000g产品计）

全脂奶粉	32g	脱脂奶粉	20g

奶油	20g	砂糖	100g
葡萄糖粉	240g	明胶	2g
海藻酸钠	1g	CMC	1g
芒果浆	150g	柠檬酸	4g
单脂肪酸甘油酯	0.4g	水	430g

工艺流程

鲜果→去皮、除种子→打浆→胶体磨→杀菌→果浆↓

原料混合→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→灌装→硬化→冷藏

↑

果酸

产品特点

鲜果冰糕系在部分奶油冰淇淋配料中添加番木瓜、芒果鲜果浆，混合凝冻制成的。其配料中成分为糖、水、果酸、鲜果、稳定剂、乳化剂及少量的乳固体。产品具有较浓的果酸，较高的甜度，较低的膨胀率，粗糙的组织，较大的清凉感，温和的奶味，浓郁的果香。

17. 草莓冰糕

配方

砂糖	16%	淀粉糖浆	5%
全脂奶粉	3%	人造奶油	1%
草莓浆	10%	乳化稳定剂	0.4%
柠檬酸	0.4%	柠檬酸钠	0.1%
水果香精	适量		

工艺流程

鲜草莓→清洗→打浆→胶体磨→杀菌→草莓浆↓

配料混合→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→灌装→硬化→冷藏

↑

水果酸

18. 冰淇淋（一）

配方（每100kg）

砂糖	17kg	奶粉	6kg
鸡蛋	11kg	明胶（或琼脂）	300g
淀粉	1.5kg	水	70kg
香草香精（或其他香精）	30g		

19. 冰淇淋（二）

配方

鲜牛奶	6.5kg	海藻酸钠	7.5g
鸡蛋	2kg	香精	适量
砂糖	2kg	加水至	15kg
淀粉	2.5kg		

20. 冰淇淋（三）

配方

鲜牛奶	5kg	砂糖	2kg
鸡蛋	1kg	海藻酸钠	5g
淀粉	2kg	加水至	10kg
香精	适量		

21. 冰淇淋（四）

配方

砂糖	8.5kg	奶粉	3kg
鸡蛋	5.5kg	海藻酸钠	150g
淀粉	0.75kg	加水至	50kg
香草粉（或香草香精）	15g		

22. 牛奶冰淇淋

配方

牛奶	13kg	鸡蛋	2.9kg
砂糖	3.1kg	奶油	1kg

23. 奶味冰淇淋

配方

奶粉	1.5kg	生粉	0.1kg
砂糖	1.5kg	香兰素	适量
明胶	0.12kg	水	7kg
奶油	0.1kg		

24. 巧克力冰淇淋

配方

奶粉	1.5kg	奶油	0.1kg
可可粉	0.5kg	水	7kg
砂糖	1.5kg		

25. 巧克力乳脂冰淇淋

配方

可可粉	150g	鸡蛋黄	5个
牛奶	1000mL	巧克力香精	3～4滴
砂糖	300g	水	200mL

26. 香草冰淇淋

配方

全脂奶粉	100g	甜炼乳	100g
奶油	75g	鸡蛋	2只
砂糖	125g	香草香精	少许
水	500mL		

操作要点

（1）将砂糖打入鸡蛋中搅拌。

（2）奶粉用少许水调和再加入500mL水，入锅加热溶解，不断搅拌至煮沸；并加入炼乳。

（3）将糖和蛋混合搅拌，然后加入煮沸的乳品中一起搅拌，打均匀再微微加热至70～75℃，不断搅拌打至有一定稠度为止，并进行过滤。

（4）静置冷却后加入奶油和香草香精，即行冻结。

27. 咖啡冰淇淋

配方

奶粉	100g	甜炼乳	100g
奶油	75g	鸡蛋	2只
砂糖	125g	咖啡	25g
水	500mL		

28. 牛奶冰淇淋

配方

牛奶	500g	奶油	25g
砂糖	100g	蛋黄	100g
香草香精	少许		

操作要点

（1）把砂糖加入蛋黄中混合搅拌。

（2）将煮沸的牛奶逐渐倾入糖和蛋黄的混合液中，充分搅拌均匀。

（3）将搅拌均匀液料移到另一锅中，微微加热，使温度保持在70～75℃。

（4）不断搅拌，温度逐渐下降直至润滑有一定稠度为止，并用细筛目过滤。

（5）静置冷却后加入奶油和香草香精。

（6）然后进行冻结。冻结时应不断搅拌，使冰淇淋的浓度逐渐变稠，体积比原来增加30%～50%。冻结后即可食用或装入容器放在冰箱中硬化24h。

产品特点

乳白色，有奶香味，冰凉香滑，入口即化。

29. 奶油冰淇淋

配方

牛奶	70kg	全脂奶粉	10kg
奶油	8kg	砂糖	17kg
蛋黄粉	2kg	食用明胶	
香兰素	20g		

工艺流程

原料计量→溶解混合→加热杀菌→均质→冷却→陈化（老熟）→添加香料及辅料→冻结→包装→速冻硬化→冷库贮存

30. 香草冰淇淋

配方

牛奶	70kg	全脂奶粉	10kg
砂糖	18kg	蛋黄粉	2kg
食用明胶	0.5kg	香兰素	20g
奶油	6kg		

工艺流程

同配方29。

31. 巧克力冰淇淋

配方

牛奶	70kg	全脂奶粉	10kg
奶油	6kg	砂糖	20kg
蛋黄粉	2kg	食用明胶	0.5kg
可可粉	1kg		

工艺流程

同配方29。

七、特色风味冰淇淋

1. 稠酒冰淇淋（一）

配方

稠酒醅	3kg	全脂奶粉	12.5kg
硬化油	7.4kg	砂糖	14kg
蛋黄粉	1.1kg	桂花香精	适量
复合乳化稳定剂	450g		
加水至	100kg		

工艺流程

糯米→浸米→淋米→蒸饭→冷却→拌曲→发酵→成熟酒醅→胶磨→预处理→混合→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→灌装→冻结→脱模→包装→成品

操作要点

（1）稠酒制备：

①浸米：选择的米粒要求完整，用水浸泡，浸至米酥为止，吸水量在25%～30%左右（可用手指捏成米粉状，无粒芯），米浆酸度至少在0.3%以上，口感微酸，米浆微稠。

②蒸煮：蒸煮前用清水将米浆冲洗干净。蒸煮做到“熟而不烂，软而不糊，内无白心生米”，要求吸水率在40%～45%。

③冷却：用冷水在蒸熟的米饭上面喷淋，使米饭温度降至32℃，同时增加吸水量，使米饭表面光滑，易于拌曲和搭窝操作。

④拌曲：待米饭冷却后，按米量的1.25%加入纯种曲，温度控制在25～30℃。

⑤发酵：周期一般为7d，即可成为成熟酒醅。其理化指标为；酒精度≥12%，总酸含量（以琥珀酸计）≤4.5g/L，糖含量（以葡萄糖计）≥300g/L。

（2）混合料制备：将稠酒醅用胶体磨处理，要求细度为0.5μm，再用120目筛过滤。砂糖、全脂奶粉、蛋黄粉等分别热溶解，经120目筛过滤。硬化油熔化并与上述物料混合均匀。

（3）杀菌：温度70℃，保持15min后，慢慢加入复合稳定剂，继续保持该温度至30min。

（4）均质、冷却、老化：均质温度同杀菌温度，压力保持在15～17MPa，然后用板式热交换器冷却至室温，在老化缸内保持2～4℃，老化4h以上。

（5）凝冻、成形：－4℃温度下凝冻。成形温度控制在－30～－25℃，包装后在－18℃温度下硬化2h。

产品特点

具有陕西地方风味的黄桂稠酒是秦中名贵特产，色白如玉，风味独特，含有丰富的氨基酸。用其制成的冰淇淋产品，具有奶香和黄桂稠酒的和谐香气，无异味，口感细腻润滑，无冰晶和杂质，形态完整，无变形收缩。

2. 稠酒冰淇淋（二）

配方

发酵稠酒醪及发酵残米固形物	70～90kg	植物油脂	5～12kg
新鲜蛋清或全蛋	2～4kg	甜味剂	0.1～20kg
增稠剂、乳化剂或稳定剂	0～800g	香精	适量
加水至	100kg		

操作要点

（1）用优质糯米按传统方法制成稠酒醪。

（2）将发酵好的酒醅加入适量水磨碎。

（3）根据理化指标要求进行勾兑。

（4）将冰淇淋浆料均质，温度为50～75℃，压力为50MPa。

（5）在密闭容器中常温下贮存进行熟化。

（6）在温度为40℃的条件下，经高压均质机二次均质，进一步粉碎细化物料，并充分混合均匀。

（7）在4℃的温度下老化2h。

（8）凝冻、包装、硬化，膨胀率控制在80%～90%之间。

产品特点

稠酒冰淇淋除包含原稠酒中的固形物和酒精以外，还包含由谷物发酵转化成的水溶性物质，如酯类芳香物质等。该产品色白如玉、组织细腻、轻滑柔软、清凉爽口，具有浓郁的酒香味，创立了冰淇淋的一个崭新品种。特别值得一提的是，本产品只含植物油脂，不含乳脂，热量少，对需要减肥的人来说，极为合适，既可饱口福，又不致引起身体发胖，因而具有广阔的市场前景。

3. 黑米酒酿冰淇淋

配方

总固形物	28%～30%	含糖量	14%～18%
含脂量	4%～10%	非脂乳固体	8%～10%
乳化剂	0.2%	稳定剂	0.2%
黑米酒酿糊	6%～8%		

工艺流程

原料调配（60℃）→灭菌（121℃，5s）→均质（65～70℃，19～29MPa）→冷却（0℃）→老化（0～4℃，10～18h）→凝冻（－5～－2℃）→速冻（－32～－25℃）

4. 红茶冰淇淋

配方

红茶	1.8kg	全脂奶粉	16kg
黄油	5kg	砂糖	15kg
鸡蛋	4kg	色拉油	1kg

海藻酸钠	200g	明胶	150g
羧甲基纤维素钠	150g	单脂肪酸甘油酯	100g
水	57.4kg		

操作要点

(1) 茶叶预处理：将少量沸水冲入茶叶中，搅拌，沥干水分，再重新冲泡，煮沸1min，浸泡30min，过滤备用。

(2) 将全脂奶粉、部分糖分别和定量的温水溶解、过滤后混合、搅拌均匀；鸡蛋去壳，搅打均匀；黄油隔水加热至完全熔化，与色拉油一并与其他物料混合，乳化剂与稳定剂分别与少量糖混合，加入适量水搅拌，加热使其完全溶解。

(3) 将除红茶汁外的所有物料混匀，加热杀菌；温度75℃，时间25min，然后与茶汁混匀。

(4) 均质：温度55～65℃，二级均质，压力分别为：15～18MPa和3.5～5MPa。

(5) 老化：将冰淇淋混合料冷却至4℃老化7h。

(6) 将老化完成的混合料在冰淇淋凝冻机中凝冻。

产品特点

红茶、牛奶、糖的香味协同作用，使该产品香甜可口，在炎热夏季食之，备感舒适、提神醒脑。

5. 绿茶冰淇淋（一）

配方

绿茶	5.0kg	全脂淡奶粉	9.3kg
稀奶油	25.0kg	砂糖	15kg
明胶	0.4kg	硬脂酸甘油酯	0.2kg
羧甲基纤维素钠	0.1kg	水	45kg

操作要点

(1) 选料：选择无霉变，无异味，不走香、色的低档绿茶。

(2) 茶汁制备：将茶叶置于90℃的烘箱中干燥30min，使水分含量在6%以下，然后用锤片粉碎机粉碎至粒度在500μm以下的茶末，加85℃热水浸泡25min，并不断搅拌，使有效成分充分溶出，用100目绢纱布过滤，即得茶汁。

(3) 将稳定剂与乳化剂加10倍水浸泡，溶解后与其他物料混合均匀。

(4) 均质条件：温度50℃，压力8～12MPa。

(5) 杀菌条件：温度85℃，时间16s，冷却至0～4℃后与茶汁混合。

(6) 老化：温度0～4℃，时间10～12h。

(7) 凝冻后的冰淇淋在－30～－25℃温度下贮存。

产品特点

具有茶叶的天然香味，口感细腻润滑，形态完整。总干物质含量为40.79%，脂肪含量≥5.9%，膨胀率96%。

6. 绿茶冰淇淋（二）

配方

碎绿茶（或绿茶）	5.0kg	脱脂乳粉	8.4kg

稀奶油	25.0kg	砂糖	15.0kg
明胶	250g	羧甲基纤维素钠	150g
硬脂酸甘油酯	200g	水	46.0kg

操作要点

（1）选茶及预处理：选择无霉变、无异物的碎绿茶。烘干：原料茶叶由于运输和贮存不善极容易吸收水分，使茶叶变软，影响破碎效果，所以将绿茶于90℃的干燥箱内，烘约30min，取出，使茶叶水分含量在5%以下。粉碎：烘干后的茶叶用锤片式粉碎机粉碎，使粒度在500μm以下，制成茶末，浸泡：取一定量的茶末，加适量水，于保温缸中加热到90℃，浸泡20min，不断搅拌使茶叶内溶质充分溶解，制得含茶末的茶汁。茶叶用量的多少会影响冰淇淋的色、香、味，用量过多，则味浓而苦涩；过少，则风味不突出，且茶叶的多酚类及其氧化产物等天然呈色物质的呈色效果不明显。经过反复试验，茶叶的用量按投料量的5%加入，口味适中，呈色较好。

（2）配料混合：向保温缸中添加稀奶油、砂糖和适当的水搅拌使之溶解。将奶粉加水搅拌溶解，用泵抽入保温缸中，搅拌混合均匀，并逐渐升温至45～55℃。

（3）均质：混合料经过粗滤后，用泵打入高压均质机，保持在50℃左右进行均质，第一阶段均质压力为：13.7～19.6MPa，第二阶段均质压力为：5.9～10.8MPa。

（4）杀菌、冷却、老化：料液均质后用泵输入高温瞬时杀菌器，杀菌温度85℃，时间16s。杀菌后，料液通过板式热交换器迅速冷却至0～4℃，送入保温缸，加入茶末汁，搅拌均匀，并在0～4℃下保持8～12h进行老化成熟。

（5）凝冻、灌注：将老化好的料液用泵打入凝冻机，经灌注成形，通过包装机用复合薄膜纸包装，送入－25～－20℃的冷库内贮存。

7. 绿茶冰淇淋（三）

配方

砂糖	15%	明胶	0.25%
CMC	0.15%	脱脂乳粉	8.4%
甘油硬脂酸酯	0.2%	稀奶油	25%
绿茶	5%	水	46%

工艺流程

砂糖、稀奶油等→混合配料→高压均质→杀菌→冷却→老化（成熟）→凝冻→成型→包装→成品

8. 茶汁冰淇淋

配方

红茶汁或绿茶汁	60kg	奶粉	15kg
奶油	2kg	砂糖	15kg
淀粉	1kg	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	蔗糖脂肪酸酯	200g
曼氏茶香精	适量	加水至	100kg

操作要点

（1）明胶、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯预先用水浸泡。茶叶用开水煮2min后浸泡10min，然后过滤取茶汁备用。奶油加热软化后备用。

（2）杀菌：温度75℃，时间30min。

（3）均质：温度65～70℃，压力15～20MPa。

（4）冷却与老化：将均质后的混合料液搅拌冷却至2～4℃，老化8～24h。

（5）凝冻、硬化与贮存。

产品特点

茶和奶的香味很好地融合，使产品香甜适口。

9. 板栗冰淇淋

配方

板栗浆	10kg	全脂奶粉	6kg
砂糖	15kg	蛋黄粉	0.8kg
乳化稳定剂	0.38kg	明胶	0.2kg

操作要点

（1）选料：选择新鲜饱满、无虫蛀、无污染、无褐变、无霉烂变质、无杂质异物的原料，破壳取仁，用清水洗净，及时投入0.1%的焦亚硫酸钠和0.2%的柠檬酸护色液中，浸泡10～15h，然后用清水冲洗干净。

（2）预煮液组成：柠檬酸0.3%、乙二胺乙酸二钠0.1%、$CaCl_2$ 0.3%、钾明矾0.1%。将该混合液煮沸后，投入板栗，煮20min，迅速捞起，充分冲洗10h。修整、去除变色果仁，再煮（方法同上），漂洗10h，至无添加剂检出为止。

（3）打浆：打浆机筛孔ϕ0.2mm。

（4）用胶体磨磨细，至手感无明显颗粒为止。

（5）混合料杀菌：温度75～80℃，时间15～20min。

（6）均质：温度65～70℃，压力17.64～21.56MPa。

（7）老化：温度2～5℃，时间2～3h。

（8）凝冻温度－3～－2℃。

（9）硬化：温度－25～－23℃，制成品于－18℃温度下保藏。

10. 莲子冰淇淋（一）

配方

莲子酱	26kg	奶油（含脂率45%）	36L
砂糖	20kg	加水至	100kg

操作要点

（1）原料：选择无虫蛀、无霉变、无杂质、外观洁白并捕去莲心的白莲，漂洗干净后放入足量的水中浸泡5h，然后捞出在清水中加热至100℃，煮5～8min，使之完全软化后，置于磨浆机中磨成莲子泥，再在夹层锅中于常压下加热煮沸，文火熬煮，边煮边搅拌，以防焦化。浓缩至浆体呈均匀稠状、无结晶、无渗水、组织细腻的莲子酱待用。

（2）将砂糖溶于水中，煮沸制成糖浆，冷却至室温备用。

（3）将莲子酱和奶油放入上述糖浆中，搅拌均匀，然后按常规办法置于冰淇淋机中凝冻成冰淇淋。

产品特点

本产品是以莲子为主要原料的冰淇淋，口味清香，富有营养。

11. 莲子冰淇淋（二）

配方

莲子酱	22kg	牛奶	20L
奶油（含脂率45%）	25L	砂糖	24kg
鸡蛋黄	9.2kg	加水至	100kg

操作要点

（1）将鸡蛋黄与砂糖混合，搅拌至混合料呈白色，然后将加热过的牛奶与其混合，并用文火加热，边搅拌边加热至变稠为止。移开热源，冷却至室温待用。

（2）将莲子酱与奶油混合，搅拌均匀，再加入到上述稠状物中，充分搅拌均匀。

（3）在冰淇淋机中凝冻，即得最终产品。

产品特点

该产品具有莲子的清香味，并稍有粗糙感，有助于产地莲子的利用开发。

12. 枣茶冰淇淋

配方

枣浆	10%	全脂淡奶粉	8%
稀奶油	11%	砂糖	12%
稳定剂	0.6%	食用香精	0.05%
水	58.35%		

工艺流程

红枣浆、全脂淡奶粉、稀奶油、水 →混合配料→均质→杀菌→冷却→老化→凝冻→灌装→包装→成品

13. 黑色谷物冰淇淋

配方

黑豆	3.0kg	黑米	1.0kg
黑芝麻	5.0kg	黑木耳	3.0kg
小核桃	3.0kg	鲜牛乳	40.0kg
脱脂奶粉	5.6kg	花生油	4.6kg
砂糖	15.0kg	鲜鸡蛋	3.5kg
紫巧克力	5.0kg	可可粉	0.3kg
大豆磷脂	0.3kg	明胶	0.3kg
加水至	100kg		

操作要点

（1）原料预处理：芝麻去杂，水洗，晾干，炒制，粗磨成浓浆状。黑米去杂，浸泡到无硬米心，洗净磨成浓浆。黑木耳水发透，去除不可食部分，磨成浓浆。黑豆去杂，炒至半熟，浸泡至无硬心，加水磨成浓浆。

（2）用胶体磨将以上4种物料浓浆混合细磨，低温贮存待用。

（3）新鲜小核桃去杂，清洗、晾干，油炸至肉色金黄，沥干油后压成米粒大小待用。

（4）混合料的二次均质工艺：第一次均质温度65～70℃，压力18MPa；第二次均质温度55～60℃，压力4～5MPa。

（5）其他加工步骤同一般冰淇淋制备。

产品特点

该产品的总固形物含量 41.8%，膨胀率可达到 70%～80%，质量体积为 150mL/100g。黑色食物最显著的特征之一就是无机盐含量丰富，结合牛奶冰淇淋，多种营养互补，促进吸收利用，儿童食用可使 Ca、Fe、Zn 摄入量不足的情况得到改善。每 100g 该冰淇淋 Ca、Fe、Zn 含量达到中国营养学会推荐的每日膳食营养供应量的 1/6 以上。

14. 黑米冰淇淋

配方

黑米	2kg	鲜牛奶	45kg
砂糖	15kg	鸡蛋	3kg
淀粉	1kg	明胶	200g
加水至	100kg		

操作要点

(1) 选择颗粒饱满、无病虫害的黑米原料，漂洗后用黑米体积 3～4 倍的温水（50℃左右）浸泡 4h。将浸泡好的黑米用胶体磨研磨备用。

(2) 鲜奶置于夹层锅中，在 75℃的温度下加热 20min 杀菌，在加热的同时，将搅匀的鸡蛋倒入热牛奶中，使之与牛奶充分混匀，要防止鸡蛋结块。然后迅速冷却。

(3) 按常规的冰淇淋混合料的调配方法，将砂糖、明胶用热水溶解，淀粉用热水调匀，使砂糖、明胶、淀粉混合液呈透明胶体溶液，然后加入到已处理好的鸡蛋牛奶混合液中，并按比例加入黑浆，充分混合后，用 100 目尼龙绢筛过滤，去除团块。

(4) 将调配好的原料均质：压力 25MPa，温度不低于 60℃。

(5) 将均质后的料液置于夹层锅中糊化，温度 78～80℃，时间 15min。然后迅速冷却至 6℃，以防止脂肪上浮及酸度增高，同时挥发掉部分不良气味。

(6) 老化：温度 4℃，缓慢搅拌 10～12h。

(7) 凝冻后即得软质冰淇淋。

(8) 速冻：将膨化成形的冰淇淋迅速放入－40～－30℃的冷库中冻 6～8h，即得硬质冰淇淋。

产品特点

营养丰富，成本较低，用 2%的黑米替代 20%的牛奶，成本可降低 66%左右。

15. 糯米冰淇淋（一）

配方

糯米粉	2kg	全脂奶粉	12kg
奶油	8kg	砂糖	20kg
蛋粉	2kg	羧甲基纤维素钠	150g
单脂肪酸甘油酯	200g	蔗糖脂肪酸酯	200g
香精	75mL	加水至	100kg

产品特点

用糯米粉代替普通玉米淀粉，产品口感细腻，入口润滑、无颗粒感，也无冰晶出现，几乎不增加成本。

16. 糯米冰淇淋（二）

配方

水磨糯米粉	5kg	工业奶粉	5kg
麦淇淋	7kg	砂糖	10kg
环己基氨基磺酸钠	1kg	单脂肪酸甘油酯	300g
羧甲基纤维素钠或明胶	500～600g	香草香精	适量
加水至	100kg		

17. 玉米绿豆冰淇淋

配方

玉米碴	11kg	绿豆	5kg
奶粉	5kg	奶油	5kg
砂糖	12kg	鸡蛋	1kg
水	79kg		

操作要点

（1）将玉米碴膨化处理后粉碎，过 120 目筛，用 50～60℃的温度调成粉糊［按玉米膨化粉：水＝1：(3～10) 的比例］。

（2）将绿豆用 0.5%的 $NaCO_3$ 水溶液浸泡 24～48h 后脱皮，按绿豆：水＝1：(6～15)的比例，用 95～100℃的热水磨制豆乳。

（3）将砂糖加适量水加热至 95℃，维持 3～6min 溶解备用。

（4）将原料混合均匀用胶体磨混磨后，在 50～65℃的温度，8～15MPa 的压力下均质。

（5）均质后的物料冷却至 2～4℃，放置 12～24h 老化。

（6）将成熟物料在冷冻机中凝冻，控制凝冻温度为－6～－5℃。

产品特点

该产品为一种富含矿物质、维生素，低脂、低糖，既可降温解渴，又具有食疗保健作用的冰淇淋。玉米的营养丰富，含有较多的纤维素及不饱和脂肪酸，还含有赖氨酸、谷胱甘肽等。绿豆是药用良谷，含有丰富的蛋白质及碳水化合物，还含有钙、磷、锌、铁等物质，用高温水磨制使脂肪氧化酶钝化，除去了豆腥味。因此本产品具有膨化玉米及绿豆的特殊香气，口感好，富含矿物质和维生素，具有一定的食疗保健作用。

18. 玉米冰淇淋

配方

玉米	10kg	全脂脱腥奶粉	2kg
砂糖	3kg	稳定剂	100～300g
香精	适量	糖精	4g
褐藻胶	200g	水	50kg

操作要点

（1）选择籽粒饱满、无虫蛀、无发芽、无霉变的玉米粒，清洗除杂后，脱皮、粉碎，加入 50kg 水，用胶体磨处理，至粒度为 3～5μm，然后用 60 目筛过滤，弃滤渣。

（2）将上述玉米滤液加热，要求蒸汽压力为 200kPa，温度为 120℃，加热时间 8min。

（3）向经过湿热处理的玉米料中加入糖、全脂脱腥豆粉、奶粉混合均匀后，再一次经

胶体磨处理，以降低其粒度，增加产品的细腻感。

（4）将上述混合料进行第二次湿热处理，蒸汽压力仍为200kPa。

产品特点

营养丰富，平衡，例如，玉米中色氨酸含量较高，而豆粉中的赖氨酸含量高。本产品胆固醇含量低、原料来源充足、价格低廉，具有玉米的清香风味，组织细腻、口感润滑。

19. 富硒超甜玉米冰淇淋

配方

全脂淡奶粉	8kg	人造奶油	8kg
鲜鸡蛋	3kg	砂糖	10～12kg
富硒超甜玉米粒	30kg	复合乳化稳定剂	0.35kg
水补至	100kg		

工艺流程

富硒超甜玉米→剥苞衣、去须、清洗→灭酶→冷却→刮粒→粗磨→精磨→过滤→配料→均质→杀菌→冷却→老化→凝冻→灌装→硬化→包装→冷藏

产品特点

超甜玉米又称果蔬型玉米，是近年来利用基因工程培育的优良品种，超甜玉米具有品质鲜嫩、黏糯、甘甜、香味浓郁等特点，用富硒超甜玉米经科学加工的冰淇淋口感细腻，滑爽，色泽金黄，玉米香味浓郁。

20. 黄瓜冰淇淋（一）

配方

黄瓜浆	15%	砂糖	14%～15%
麦芽糊精	1%～1.5%	全脂奶粉	7%～8%
人造奶油	4%～5%	玉米淀粉	1%～1.5%
大豆蛋白质	1.5%～2%	乳化稳定剂	0.5%

21. 黄瓜冰淇淋（二）

配方

砂糖	15%	明胶	1%
CMC	0.15%	乳化稳定剂	0.06%
全脂淡奶粉	2%	玉米淀粉	2%
麦芽糊精	1%	黄瓜	15%
香兰素	100mg/kg	食盐	100mg/kg
味精	30mg/kg	黄瓜香精	0.05%

22. 黑米-黑芝麻冰淇淋

配方

砂糖	15%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.06%
明胶	0.2%	乳化稳定剂	0.1%
黑米	2%	黑芝麻	0.5%
全脂淡奶粉	8%	玉米淀粉	1%
鲜鸡蛋	2%	香兰素	100mg/kg
食盐	25mg/kg	香米香精	0.1%

蛋黄香精	0.02%

23. 大米冰淇淋

配方

稻米	10kg	全脂脱腥豆粉	1kg
奶粉	2kg	砂糖	18kg
褐藻胶	300g	香精	25g
糖精	4.5g	水	45kg

操作要点

（1）选择籽粒饱满、无虫蛀、无发芽、无霉变的稻谷，清洗除杂后，除壳、粉碎，加入水，用胶体磨处理，至粒度为3～5μm，然后用60目筛过滤，弃滤渣。

（2）将上述稻米滤液加热，要求蒸汽压力为200kPa，温度为110℃，加热时间10min。

（3）向经过湿热处理的大米料中加入糖、全脂脱腥豆粉、奶粉混合均匀后，再一次经胶体磨处理，以降低其粒度，增加产品的细腻感。

（4）将上述混合料进行第二次湿热处理，蒸汽压力仍为200kPa，温度为110℃，时间10min。然后迅速冷却至60℃，添加0.2%的稳定剂褐藻胶与香精、糖精。

（5）混合料混合均匀后降温至18℃，老化2h，再将物料降温至5℃，老化3h。

（6）凝冻成冰淇淋产品。

产品特点

采用的配料比较合理，营养平衡，全脂脱腥豆粉和谷物中的氨基酸相互补充。胆固醇含量低，可作为食疗食品，满足人体需要。该加工工艺较好地解决了谷物的“回生”问题，为谷物加工提供一条新途径。产品成本低廉、原料来源广、操作简单、设备投资少，工艺比生产大豆冰淇淋更简单。

24. 米豆冰淇淋

配方

大豆	2kg	小米	3kg
奶油	300g	砂糖	11kg
海藻酸钠	150g	加水至	100kg

操作要点

（1）小米加热糊化，即将小米用水煮开后，于60～80℃的温度下继续加热8～12min。

（2）大豆经筛选后用水浸泡3～6h后，再用0.02%～0.1%的碳酸氢钠稀碱液加热去腥，条件为90～100℃，10～15min。

（3）将糊化的小米与去腥的大豆在胶体磨中混合制浆，浆液浓度控制在22～30°Bé，浆液用细度80目以上的筛网过滤。

（4）配料：按一般冰淇淋混合料配制方法配料。

（5）混合料经杀菌、凝冻、包装，即制得米豆冰淇淋产品。

产品特点

该产品是利用植物蛋白资源替代或部分替代牛奶制作的冰淇淋，其独特之处在于它以小米、大豆为主要原料，制成米豆乳代替牛奶，其成本低于牛奶冰淇淋40%～50%，在营养方面，主要限制氨基酸最低评分值达到69，高于小米（30）和大豆（66）的单一状

态下限制氨基酸的最低评分值，实现了营养成分的互补，使生理价值提高，营养更加丰富和全面。当配方中的小米和大豆比例基本相同时，若加入鸡蛋，其限制氨基酸的最低评分值为 74，其营养互补会更好，人体可吸收的营养成分更多，但成本也有所增加，另外，试验发现，米油和大豆中的大豆磷脂的相互结合，具有较好的乳化作用，因此可省去乳化剂的使用，能进一步降低成本。该产品色泽均匀、组织细腻、形态完整，具有独特的米、豆香味，香味浓厚纯正，口感滑润，经检验结果如下；总固体含量≥32%，总糖含量（以蔗糖计）≥18%，脂肪含量≥6%，蛋白质含量≥2%。

25. 八宝粥冰淇淋（一）

配方

夹心料配方

糯米	11%	砂糖	10%
葡萄糖	20%	葡萄干	5%
薏仁米	8%	红豇豆	8%
绿豆	8%	花生仁	8%
红枣	8%	水	5%

外壳料配方

砂糖	8%	柠檬酸	0.4%
水	82%		

26. 八宝粥冰淇淋（二）

配方

夹心料配方

糯米	16%	砂糖	11%
葡萄糖	25%	葡萄干	8%
薏仁米	7%	红豇豆	7%
绿豆	7%	花生米	7%
红枣	7%	水	5%

外壳料配方

砂糖	10%	柠檬酸	0.42%
水	81%		

27. 八宝粥冰淇淋（三）

配方

夹心料配方

糯米	12%	砂糖	13%
葡萄糖	22%	葡萄干	10%
薏仁米	8%	红豇豆	8%
绿豆	8%	花生仁	8%
红枣	8%	水	3%

外壳料配方

砂糖	10%	柠檬酸	0.43%
水	90%		

操作要点

（1）将糯米水洗后，在温度为80～90℃的水中浸泡1～2h，捞出蒸熟，加葡萄糖和砂糖混合搅拌均匀。蒸时蒸汽表压达到0.2～0.3MPa即可。

（2）将薏仁米、红豇豆、绿豆、花生米进行除杂筛选，经水洗后，在温度为90～95℃的水中浸泡2～4h，经过高压蒸煮45～60min，表压达到0.3MPa即可。

（3）将红枣清洗，煮熟除核后，与上述物料混合搅拌均匀。

（4）将葡萄干除杂筛选，经水清洗后，加入上述物料混合均匀。

（5）外壳采用浇注、冻结、真空抽料形成薄厚均匀的外壳，抽吸真空度达到0.08MPa，灌注夹心料即可。

产品特点

该产品是一种含有较高营养成分的八宝粥冰淇淋，它以植物蛋白替代牛奶，原料来源充足，价格低廉，保持了糯米、薏仁米、红豇豆等的天然风味，同时也保持了原料的颗粒完整，且不需添加任何色素、香精和防腐剂等。

28. 红薯甜橙冰淇淋

配方

红薯泥	16kg	甜橙汁	8kg
奶粉	9kg	黄油	9kg
砂糖	12kg	鸡蛋	4kg
明胶	500g	水	42.5kg

操作要点

（1）选择新鲜、无病虫害、无破损、外表光滑、红心的红薯为原料，在流动的清水中漂洗干净，除去病变、褐变部位后，隔水蒸熟，然后趁热去皮、捣碎，与10%的糖液混合，用胶体磨研磨打浆，备用。

（2）甜橙预处理：选择新鲜、皮薄、无病虫害的甜橙为原料，洗净、去皮、榨汁，备用。

（3）混合料制备：将红薯浆、奶粉、黄油、鸡蛋、明胶（与等重量的砂糖混合均匀，再用物料的5倍重量的温水浸泡，充分溶胀，过滤、备用）、橙汁等按顺序混合在一起。

（4）杀菌：温度80℃，时间30min，然后迅速冷却至65～75℃。

（5）均质：温度65～75℃，压力12～15MPa。

（6）均质后迅速冷却至2～4℃，老化4～8h。

（7）凝冻、包装、贮存。

产品特点

红薯、甜橙、奶香风味交相辉映，口感清新爽滑，甜度适中，质地松软柔和，结构均匀一致，形体致密地收缩，并具有低脂肪、高维生素A、高维生素C含量的特点。

29. 决明子保健饮料（一）

配方

决明子	600g	茉莉花茶	200g
奶粉	12kg	花生油	2kg
砂糖	13kg	水	80kg

30. 决明子保健饮料（二）

配方

决明子	1kg	陕青茶	800g
无糖奶粉	15kg	棕榈油	800g
砂糖	10kg	水	90kg

操作要点

（1）将决明子和茶一起煎煮 30min 后，用 200 目筛过滤，再将砂糖、奶粉、花生油、水等加入，并混合均匀。

（2）将混合料煮沸杀菌后，经均质，老化 30min。

（3）凝冻温度为－4℃。

（4）灌装，硬化后包装。

产品特点

本品的优点在于配料中糖与脂肪含量少，增加了中药决明子和茶，从而消除了肥胖人的思想顾虑，适合高血压、高血脂和冠心病患者食用。它具有清热降火、清肝明目和减肥的功效，而且所使用的配料纯属天然制品，不含任何香精、色素，是真正的绿色保健食品。

31. 无糖低脂冰淇淋（一）

配方

脱脂乳	66.75kg	脱脂奶粉	2.28kg
奶油	5.02kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	70g
山梨糖醇粉末	4kg	乳化剂	1.5kg
明胶	250g	香草提取液	1kg
麦芽酚（0.5%水溶液）	800g	水	6.33kg

操作要点

（1）将香草提取液、麦芽酚、天门冬酰苯丙氨酸甲酯以外的所有原料混合均匀。

（2）加热至 71℃杀菌。

（3）均质：压力为 25MPa。

（4）冷却后加入剩余的原料。

（5）凝冻至膨胀率为 75%。

32. 无糖低脂冰淇淋（二）

配方

全脂奶粉	11kg	脱脂奶粉	8kg
特制糯米粉	3kg	香精	适量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	适量	水	69.5kg
复合乳化稳定剂（主要成分：瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、CMS、单脂肪酸甘油酯等）	500g		

33. 无糖低脂冰淇淋（三）

配方

牛乳（3.5%脂肪）	34.6kg	脱脂浓缩乳	21kg
奶油（45%脂肪）	2.2kg	蛋黄	1.5kg
粉末麦芽糖醇	4kg	麦芽糊精	2kg
稳定剂	200g	乳化剂	200g

天门冬酰苯丙氨酸甲酯	20g	香料	适量
水	17.5kg		

34. 无糖低脂冰淇淋（四）

配方

粉末麦芽糖醇	4.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	25g
蛋黄	2kg	香料	210g
水	20.175kg		
全脂浓缩乳（乳脂肪 9.6%、非脂乳固体 23.4%）	22.6kg		
牛乳（乳脂肪 3.5%、非脂乳固体 8.2%）	19.43kg		
生奶油（乳脂肪 47%、非脂乳固体 4.2%）	11.37kg		

35. 无糖低脂冰淇淋（五）

配方

全脂淡奶粉	15kg	黄油	8kg
单硬脂酸甘油酯	1.5kg	草莓香精	100g
胭脂红	10g	水	70kg
甜味剂（麦芽糖醇：山梨糖醇：麦芽三糖醇：低聚糖醇＝80：4.5：5.5：10）	18kg		

操作要点

（1）将上述各配料在 50℃的温度下混合均匀。

（2）混合料预热至 70℃，在 15MPa 的压力下均质。

（3）混合料巴氏杀菌条件为 85℃，15min。

（4）混合料冷却至 5℃老化。

（5）凝冻、灌装、包装，并于－35℃温度下冷冻成形，于－18℃下保藏即可。

产品特点

该产品是一种带有甜味的以非糖物质替代砂糖而制得的无糖冰淇淋，口感好，清爽不腻，适合所有人群食用。其中甜味的热量仅为蔗糖热量的 5%，且具有抑制脂肪在体内积蓄的作用，有助于人们均衡地摄入营养，因此，正常人食用后不必担心由于吃甜食而导致心血管疾病发生，特别是糖尿病患者食用后，不会使血糖增加，安全性好。儿童食用不长龋齿；中青年食用不发胖，保持健美。本品克服了大部分现有冰淇淋产品普遍存在的甜度大、发热量高、食用后口腔发酸、易造成脂肪在人体内积累而导致身体发胖、易诱发心脑血管疾病、儿童食用后易患龋齿等缺点。该无糖冰淇淋的制备方法科学合理、简单易行、成本低、效益好。

36. 低脂型冰淇淋

配方

砂糖	16.6%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.048%
CMC	0.2%	单脂肪酸甘油酯	0.1%
黄原胶	0.1%	乳化稳定剂	0.1%
全脂淡奶粉	6%	棕榈油	6%
麦芽糊精	4%	大豆蛋白粉	3%
乙基麦芽酚	50mg/kg		

37. 无糖冰淇淋

配方

天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.38%	单脂肪酸甘油酯	0.5%
CMC	1%	明胶	0.4%

乳化稳定剂	0.1%	黄原胶	0.1%
鸡蛋	2%	全脂淡奶粉	6%
鲜牛奶	50%	棕榈油	10%
麦芽糊精	4%	玉米淀粉	1%
乙基麦芽酚	50mg/kg	食盐	300mg/kg
西瓜香精	0.1%	牛奶-香草香精	0.1%+0.05%

38. 无脂冰淇淋

配方

脱脂奶粉	12kg	砂糖	22kg
香料	300～400g	加水至	100kg
稳定剂	350g（刺槐豆胶200g，羧甲基纤维素钠100g，卡拉胶50g）		
乳化剂	800g（单脂肪酸甘油酯40%，脂肪酸二甘油酯20%）		

操作要点

（1）在冷水中分散或溶解各配料，并加热混合物至70℃左右均质，压力为20MPa。

（2）混合料杀菌：温度为82℃，时间30s，然后冷却至约5℃，老化一夜。

（3）凝冻、包装、硬化、贮存。

产品特点

该制品为冰淇淋的低热量的替代品，在完全不使用油脂的前提下，保证了其在升高了的温度下（口中）仍具有可控制的融化特性，同时具有很好的口感，质地和奶油口感。

39. 无糖无脂冰淇淋

配方

脱脂奶粉	15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	适量
特制糯米粉	4kg	香精	适量
水	70.6kg		
复合乳化稳定剂	400g(主要成分:瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、CMS、单脂肪酸甘油酯等)		

40. 低糖冰淇淋（一）

配方

甜菊苷	70g	无糖奶粉	11kg
奶油	2.5kg	鸡蛋	7kg
植物油	2.5kg	羧甲基纤维素钠	150g
海藻酸钠	100g	单硬脂酸甘油酯	100g
蔗糖脂肪酸酯	100g	香精	60g
加水至	100kg		

41. 低糖冰淇淋（二）

配方

甜菊苷	80g	无糖奶粉	12kg
奶油	3kg	鸡蛋	8kg
植物油	2.5kg	羧甲基纤维素钠	200g
海藻酸钠	150g	单硬脂酸甘油酯	150g
蔗糖脂肪酸酯	100g	香精	60g
加水至	100kg		

42. 低糖低脂冰淇淋

配方

全脂奶粉	7.5kg	脱脂奶粉	10kg
特制糯米粉	3kg	香精	适量
砂糖	4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	适量
水	61.7kg		
复合乳化稳定剂	400g(主要成分:瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、CMS、单脂肪酸甘油酯等)		

产品特点

口感细腻润滑，色泽洁白，甜度适中，质地松软，结构均匀，膨胀率较高，是较为理想的冰淇淋产品。

43. 使用甘油-油酸酯为乳化剂的冰淇淋

配方

甘油-油酸酯含量为50%	4.5g	甘油-棕榈酸酯含量为56%	4.5g
卡拉胶	1.5g	槐豆胶	6g
脱脂奶粉	300g	砂糖	450g
椰子油	360g	水	1870mL

产品特点

膨胀度适宜，保型性好，风味良好。

44. 仿咖啡冰淇淋

配方

全脂淡奶粉	9%	砂糖	15%
乳化稳定剂	0.4%	人造奶油	6%
咖啡香精	0.15%	焙炒大豆	适量
焦糖色	适量		

工艺流程

大豆→挑选→清洗→焙炒→冷却→粉碎→萃取→过滤→萃取液
原辅料混合 → 配料→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻（加香精、色素）→灌模→硬化→脱模→涂巧克力层→包装→入库→冷藏

45. 咖啡冰淇淋

配方

总固形物	38%	脂肪	7.4%
糖	14%	稳定剂	0.3%～0.5%
非脂乳固体	16.25%		

工艺流程

原料→处理→混合→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→成型

46. 苦咖啡火炬

配方

蔗糖	16%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.068%
明胶	0.2%	黄原胶	0.05%
乳化稳定剂	0.12%	拉花剂	0.2%

全脂奶粉	5%	鲜牛奶	25%
麦芽糊精	1%	咖啡粉	1%
可可粉	0.1%	人造奶油	8%
香兰素	100mg/kg	食盐	300mg/kg
咖啡香精	0.1%	香草香精	0.05%

47. 柿子冰淇淋

配方

新鲜软柿子	10 个	香草冰淇淋	250g

产品特点

外为金黄色，内为奶白色，口感细腻松软，柿子风味浓郁。

48. 强身保健冰淇淋（一）

配方

啤酒酵母	100kg 制成的酵母混合液		
奶粉	27kg	奶油	7kg
砂糖	26kg	鲜鸡蛋	5kg
明胶	1kg	氯化钙	200g
盐酸	适量	碳酸钠溶液	适量
水	100kg		

49. 强身保健冰淇淋（二）

配方

面包酵母	100kg 制成的酵母混合液		
花粉汁	5kg	奶粉	27kg
奶油	6kg	砂糖	27kg
鲜鸡蛋	5kg	明胶	500g

50. 强身保健冰淇淋（三）

配方

食用酵母	100kg 制成的酵母混合液		
枸杞汁	5kg	奶粉	32kg
奶油	71g	砂糖	30kg
鲜鸡蛋	3kg	明胶	500g

51. 保健冰淇淋（一）

配方

玉米浆（含新鲜脱皮玉米细粉 100kg，混合酶 1kg，氯化钙 250g，水 500kg）			
奶粉	36kg	玉米油	8kg
玉米糖浆(含葡萄糖 22%)	100kg	砂糖	40kg
淀粉	5kg	面粉	4kg
明胶	2kg		

52. 保健冰淇淋（二）

配方

玉米浆	成分同配方 51	奶粉	36kg
玉米油	8kg	奶油	0.5kg

玉米糖浆	100kg(含葡萄糖 20%)	砂糖	40kg
蜂蜜	300g	淀粉	5kg
面粉	4kg	明胶	2kg
水果原汁或相应的食用香精及色素（荔枝、橙橘、葡萄、菠萝、青梅、沙棘、酸枣、芒果、蜜桃、香蕉、山楂、苹果、草莓等）			适量

53. 保健冰淇淋（三）

配方

玉米浆	成分同配方 51	奶粉	40kg
玉米油	10kg	奶油	1kg
玉米糖浆	100kg 含葡萄糖 12%	砂糖	60kg
蜂蜜	300g	淀粉	5kg
面粉	4kg	明胶	2kg

各种果脯、果仁和可可、巧克力等

54. 保健冰淇淋（四）

配方

玉米浆	成分同配方 51	奶粉	40kg
玉米油	10kg	奶油	1kg
玉米糖浆	100kg(含葡萄糖 16%)	砂糖	50kg
花粉	300g	蜂王浆	10g
蜂蜜	300g	淀粉	5kg
面粉	4kg	明胶	2kg

55. 补铁、补钙、强身防癌冰淇淋（一）

配方

玉米浆	3000kg	奶粉	660kg
奶油	30kg	明胶	6kg
砂糖	350kg	鲜鸡蛋	100kg
面粉	100kg	淀粉	15kg
蛋黄粉	2kg		

56. 补铁、补钙、强身防癌冰淇淋（二）

配方

用小麦和高粱细粉制成的混合液	3000kg	奶粉	660kg
		奶油	3kg
砂糖	350kg	鲜鸡蛋	100kg
精面粉	80kg	淀粉	20kg
明胶	6kg		

57. 补铁、补钙、强身防癌冰淇淋（三）

配方

用大米、大麦制成的混合液	3000kg	奶粉	660kg
奶油	20kg	砂糖	400kg
鲜鸡蛋	100kg	精面粉	80kg
淀粉	20kg	明胶	6kg

产品特点

采用天然含有延缓衰老和防癌物质硒、镁、锗、谷胱甘肽等成分的糖浆，加入其他冰淇淋用常规配料用常规方法制成的系列补铁、补钙、健身防癌的冰淇淋，有益人体健康。

58. 电视保健冰淇淋

配方

枸杞子	500g	黑芝麻	500g
青豆	200g	绿豆	250g
薏仁米	200g	山楂	200g

其他配料可按任何冰淇淋配方调制。

操作要点

将枸杞子洗净，黑芝麻炒熟再与扁豆、绿豆、薏仁米和山楂共同粉碎，杀菌后加入任何冰淇淋混合料中加工即可。

59. 布丁冰淇淋（一）

配方

脱脂奶粉	10kg	砂糖	15kg
椰子油	3kg	鸡蛋黄	1kg
α-玉米淀粉	0.4kg	甲基果胶	0.3kg
单脂肪酸甘油酯	0.1kg	乳蛋布丁香精	80g
叶红素	20g	加水至	100kg

60. 布丁冰淇淋（二）

配方

脱脂奶粉	8kg	奶油	8kg
砂糖	15kg	椰子油	3kg
鸡蛋黄	3kg	甲基果胶	0.35kg
α-玉米淀粉	0.3kg	糖酯	0.15kg
叶红素	80g	加水至	100kg

61. 果仁复合布丁冰淇淋

配方

全脂奶粉	159g	奶油	100g
鸡蛋	50g	单甘酯	2g
甜炼乳	100g	砂糖	80g
海藻酸钠	4g	加水至	1000g

工艺流程

原料混合（50～60℃）→均质（65～70℃，15～18MPa）→灭菌（75℃，25mm）→冷却（5～8℃，4～6h）→老化（2～4℃）→凝冻（－4～0℃）→灌装→包装→硬化（－18℃，12h）→检验→硬质冰淇淋

果仁烘烤→去皮→压碎→糖渍→凝冻（－4～0℃）

产品特点

该产品可加入多种果仁，这样制作的冰淇淋既有浓郁的奶香，又有果仁的芳香，互相衬托，别具风味。

62. 巧克力涂层豆沙冰淇淋

配方

（1）豆沙

砂糖	16.5%	全脂奶粉	2%
麦芽糊精	2%	赤豆	5.5%
明胶	0.4%	棕榈油	3%
水	70.6%		

（2）冰淇淋原料

砂糖	17%	全脂奶粉	10%
蛋黄粉	0.8%	复合稳定剂	0.5%
香草香精	0.25%	棕榈油	7.5%
水	63.95%		

（3）巧克力涂层

棕榈油	5.5%	块状巧克力	4.5%
黑芝麻	适量		

工艺流程

（1）豆沙

赤豆→精选→浸泡→蒸煮→研磨→混合→杀菌→冷却→豆沙

（2）芝麻

芝麻→清洗→干燥→焙炒→熟芝麻

（3）巧克力浆料

块状巧克力、棕榈油 →溶化→巧克力浆料

（4）巧克力涂层豆沙冰淇淋

各种原料→混合→杀菌→均质→冷却→老化→灌注→冻结→抽浆料→第二次灌注→冻结

豆沙

熟芝麻、巧克力浆料

↓

→涂巧克力→包装→硬化→成品

63. 冰淇淋含脂涂层（牛奶巧克力涂层）

配方

砂糖	28%～30%	可可脂	5%
代可可脂	25%	可可粉	5%～6%
全脂奶粉	12%	棕榈油	23%
磷脂	0.3%	香兰素	适量

64. 冰淇淋含脂涂层（深色巧克力涂层）

配方

砂糖	28%～30%	可可脂	7%
代可可脂	32%	可可粉	7%～8%
棕榈油	24%	磷脂	0.5%

65. 果酸冰淇淋

配方

脱脂奶粉	7kg	人造奶油	6kg
砂糖	18kg	柠檬酸溶液	6kg
果汁	3kg	麦精粉	1kg
单硬脂酸甘油酯	750g	海藻酸钠	200g
柠檬酸钠溶液	适量	香精	适量
加水至	100kg		

操作要点

(1) 脱脂奶粉的酸化处理：将脱脂奶粉加少量水和糖制成糖化乳，然后在90℃，15min条件下杀菌，再冷却到40℃以下，用已配制好杀菌后的柠檬酸液对脱脂糖化乳进行酸化处理。

(2) 砂糖、麦精粉、人造奶油、海藻酸钠、单硬脂酸甘油酯、果汁（或果酱）、水等混合均匀，在92℃，15min条件下杀菌，然后冷却到40℃以下。

(3) 将上述酸化乳与其他原料制成的混合液均匀混合在一起，加入香精和柠檬酸钠溶液，经14.7MPa的压力均质。

(4) 均质后冷却到4℃左右进行老化，老化结束后即可凝冻、硬化。

(5) 制得终产品的酸度为pH3.5～3.7。

产品特点

采用该工艺生产的果酸味冰淇淋，在不改变其营养成分的情况下，有适当的酸味口感，酸甜比例适中，使加入的果汁及香精呈现出果味真实。可口的酸味不仅使该冰淇淋爽口解渴，还能在炎热的夏季刺激食欲。该产品的生产工艺虽然比普通冰淇淋复杂，但易于掌握和操作。

66. 菠萝橙冰淇淋

配方

砂糖	24%	饴糖	15%
明胶	1%	CMC	0.05%
瓜尔胶	0.3%	柠檬酸	0.24%
乙基麦芽酚	50mg/kg	食盐	400mg/kg
味精	30mg/kg	乳化菠萝香精	0.07%
乳化橙子香精	0.05%		

67. 西瓜型冰淇淋

配方

砂糖	16.5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2%
明胶	0.5%	瓜尔胶	0.1%
乳化稳定剂	0.1%	全脂淡奶粉	0.1%
麦芽糊精	0.5%	玉米淀粉	2%
柠檬酸	0.17%	乙基麦芽酚	3mg/kg
食盐	30mg/kg	味精	20mg/kg
西瓜香精	0.12%	胭脂红	15g/T

果绿	12g/T		

68. 山楂酱冰淇淋

配方

砂糖	20%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%
明胶	0.15%	CMC	0.1%
单甘酯	0.1%	全脂奶粉	0.5%
玉米淀粉	1%	山楂肉	10%
柠檬酸	0.1%	香兰素	100mg/kg
食盐	300mg/kg	山楂香精	0.05%
胭脂红色素	适量		

69. 软香蕉冰淇淋

配方

砂糖	20%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.08%
明胶	0.2%	瓜尔胶	0.25%
乳化稳定剂	0.1%	布丁粉	1%
全脂奶粉	5%	麦芽糊精	1%
乙基麦芽酚	50mg/kg	食盐	300mg/kg
味精	20mg/kg	香蕉晶	0.03%
乳化香蕉香精	0.03%	甜酒酿香精	0.02%
柠檬黄色素	适量		

70. 海带冰淇淋（一）

配方

奶粉	18%	CMC	0.15%
砂糖	14%	鸡蛋	4%
Na_2CO_3 处理的海带汁	16%	水	47.7%

工艺流程

海带→挑选→泡发→清洗→预煮（加 8 倍水）→过滤→ 滤渣→打浆 / 海带汁→Na_2CO_3 处理

→加 2 倍水抽提→过滤→滤液→脱腥→混合→巴氏灭菌→均质—老化→凝冻→成型→硬化

冰淇淋原料→预处理

71. 海带冰淇淋（二）

配方

海带浆	3 份	果汁	1 份
奶粉	1 份	奶油	1 份
砂糖	2 份	淀粉糊	0.1 份
乳化稳定剂	适量	食用香料	适量
水	3 份		

操作要点

（1）海带浆的制备：把新鲜海带或发好的干海带，去除黄白边，清除杂质和泥沙，洗涤干净后放入姜水中（姜、水的质量比为 1∶100）煮沸 5min 左右，以清除海带中的海腥味并使其软化。捞出后用清水清洗干净，并切成小块，在切碎的海带中加适量水，经胶体

磨或打浆机加工成海带浆。

（2）将各配料倒入夹层锅内搅拌均匀，经过均质机均质后，在夹层锅中煮沸，冷却后加入适量的食用香料，搅拌均匀后用冰淇淋机制成冰淇淋。

产品特点

海带是自然界中富含有机碘的海藻类植物，海带中的有机碘在热处理过程中有较强的稳定性，容易被人体吸收。人体有足够的碘摄入，能促进大脑的健康发育和肌体的新陈代谢。

72. 海带冰淇淋（三）

配方

海带	100kg	奶粉	25kg
砂糖	42kg	食用油	16kg
鸡蛋	16.4kg	明胶	1.2kg
橘子香精	300g	水	100kg

73. 海带冰淇淋（四）

配方

鲜海带	100kg	奶粉	25kg
食用油	15.5kg	砂糖	41.5kg
鸡蛋	16.5kg	明胶	1kg
哈密瓜香精	350kg	水	100kg

74. 海洋碘冰淇淋

配方

牡蛎	500g	赤小豆	25g
海带	800g	紫菜	400g
海蜇	100g	昆布	200g

操作要点

将牡蛎、赤小豆洗净后干燥粉碎，然后与海带、紫菜、海蜇、昆布共同投入中药提取罐中取汁，浓缩后再与普通冰淇淋配料共同加工制成海洋碘冰淇淋。

产品特点

该冰淇淋中所加入的海洋食品中含有大量的生物碘、烟酸、维生素A、维生素B、维生素C、钙、磷、铁、蛋白质等对人体特别是儿童生长发育所需要的物质，尤其可补充人体摄碘的不足，这样就可以减少碘缺乏病的流行。本产品口感、色泽都符合当代人的消费心理，久服有益无害，可以为我国的碘缺乏病做出贡献。

75. 螺旋藻冰淇淋

配方

螺旋藻（干粉）	0.15%	鸡蛋	2.3%
全脂淡奶粉	10%～15%	人造奶油	0～6%
砂糖	12%～14%	稳定剂	0.1%～0.5%
加水至	100%		

工艺流程

原料处理→配料→杀菌→均质→预冷→成熟→凝冻→包装→硬化→成品→冷藏

76. 螺旋藻酸奶冰淇淋

配方

螺旋藻干粉	1～3kg	酸奶	40～50kg
全脂奶粉	5～15kg	奶油	15～20kg
砂糖	12～14kg	鸡蛋	1～5kg
稳定剂	0.2～0.5kg	香精	适量
加水至	100kg		

操作要点

（1）将稳定剂用水浸泡后与酸奶和蛋液混合，共同加热，再加入糖浆、螺旋藻、奶粉、奶油、稳定剂和余水，混合搅拌均匀待用。

（2）杀菌：温度75℃，保持30min。

（3）均质：温度65～70℃，压力17～20MPa。

（4）老化：第一阶段温度10～20℃，时间1h。第二阶段温度2～3℃，时间2～3h。

（5）凝冻温度－4～－2℃，高速搅拌15～20min。

（6）硬化：温度－25～－20℃，保持10～20h，并于－20℃的温度下保藏。

产品特点

口感细腻、质地柔软、膨胀率适度、组织状态良好，颜色以螺旋藻天然色为主，色泽嫩绿，自然诱人。本产品以酸奶为主料之一，酸甜可口、香味浓郁，它与螺旋藻特有风味相结合、形成了色、香、味、形俱佳的美味冰淇淋。

77. 富锗螺旋藻冰淇淋

配方

全脂奶粉	8.7%	人造奶油	5.4%
鸡蛋	3.9%	砂糖	16.3%
富锗粉	4.3%	螺旋藻粉	1.7%
香兰素	0.08%	乳化稳定剂	0.77%
加水至	100%		

工艺流程

混合配料→杀菌→冷却→胶体磨→高压均质→老化→凝冻→灌装→包装→硬化→成品

78. 马尾藻冰淇淋

配方

奶粉	18%	炼乳	10%
单甘酯	0.2%	海藻酸钠	0.3%
砂糖	6%	马尾藻汁	51%
奶油	10%		

工艺流程

原料混合（65～72℃）→杀菌（70～77℃保温30min）→均质（1.8～2.0MPa）→老化（2～3℃，4～12h）→凝冻（－4～－2℃，20min）→硬化（－15～－10℃，12h）

注意事项

马尾藻的脱腥采用酸煮法，即用0.2%盐酸和2%柠檬酸煮沸30min，可以达到较好的脱腥效果。

79. 蛋糕冰淇淋

配方

卷形小蛋糕	10个	香草雪糕球、巧克力雪糕球	各5只

产品特点

紫、黄2色，香、甜、凉、疏、松、软。

80. 蛋卷冰淇淋

配方

面粉、温水各	500g	鸡蛋	4个
绵白糖	250g	小苏打	5g
零装已冻结的冰淇淋	适量	柠檬黄	少许

81. 插杆脆皮冰淇淋

配方

砂糖	16.6%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.68%
CMC	0.3%	明胶	0.4%
黄原胶	0.05%	乳化稳定剂	0.3%
全脂淡奶粉	5%	鲜牛奶	25%
人造奶油	6%	玉米淀粉	1%
香兰素	100mg/kg	食盐	300mg/kg
香草	0.12%	青苹果	0.005%

82. 巧克力蛋卷冰淇淋（一）

配方

锥形蛋卷外壳含鸡蛋	40%	面粉	60%

内表面涂有一层1mm厚的普通咖啡色巧克力涂层

83. 巧克力蛋卷冰淇淋（二）

配方

锥形蛋卷外壳含鸡蛋	10%	面粉	90%

内、外表面均涂有1.5mm厚的普通咖啡色巧克力涂层

84. 巧克力蛋卷冰淇淋（三）

配方

柱形蛋卷外壳含鸡蛋	30%	面粉	70%

内表面涂有一层2mm厚的普通咖啡色巧克力涂层，外表面涂有1mm厚的普通绿色巧克力涂层

操作要点

（1）用普通冰淇淋生产设备生产出冰淇淋浆料。

（2）用普通蛋卷机生产出蛋卷筒。

（3）在蛋卷筒内、外表面涂上巧克力层。

（4）由冰淇淋凝冻机将冰淇淋注入蛋卷筒内。

（5）在速冻室进行硬化处理后包装入库。

产品特点

该产品因蛋卷内外表面涂有巧克力层，故可阻止冰淇淋中的水分被蛋卷吸收，起到了隔离水分的作用，从而保持了蛋卷原有的香脆酥松风味，同时还具有巧克力的香脆风味。

巧克力可设计成多种颜色，能改善现有蛋卷冰淇淋外观单一的缺陷。

85. 强化钙、维生素 A、维生素 D 的冰淇淋

配方

脱脂奶粉	18kg	奶油	8kg
维生素 A	25 万 IU	维生素 D	4000IU
砂糖	10kg	钙	50g
增稠剂	0.5kg	乳化剂	0.2kg
香精	0.02kg	加水至	100kg

86. 软质冰淇淋（一）

配方

脱脂奶粉	27kg	砂糖	13kg
葡萄糖浆	2kg	油水混合物	9.5kg
甘油	3kg	单脂肪酸甘油酯乳化剂	0.45kg
羧甲基纤维素钠	0.15kg	刺槐豆胶	0.15kg
盐	0.05kg	着色剂和调味品	0.03kg
加水至	100kg		
微晶纤维素（含 11%的羧甲基纤维素）			

87. 软质冰淇淋（二）

配方

浓缩橘汁	6kg	奶粉	10kg
砂糖	14kg	棕榈油	5.5kg
33%的柠檬酸溶液	3kg	单硬脂酸甘油酯	0.15kg
羧甲基纤维素钠	0.2kg	刺槐豆胶	0.22lg
柠檬酸三钠	0.3kg	着色剂	0.04kg
水	64kg		
微晶纤维素（含 11%的羧甲基纤维素钠）		0.14kg	

操作要点

（1）将单硬脂酸甘油酯均匀分散到棕榈油中为油相，奶粉分散到水中加其他配料砂糖、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、柠檬酸三钠为水相，将油相与水相在 65℃下混合均质，压力为 1.4MPa。

（2）杀菌：将形成的乳化液在 70℃下加热 20min，然后冷却到 5℃，老化 2h。

（3）加浓缩橘汁、色素和柠檬酸溶液混合后料液 pH 为 3.5。

（4）凝冻温度为－4℃，在－20℃的温度下贮存。

88. 软质冰淇淋（三）

配方

脱盐乳清粉	12kg	奶油或植物油	10kg
砂糖	12kg	葡萄糖	3kg
乳化剂/稳定剂	0.5kg	乳糖酶制剂	0.3kg
水	62.2kg		

89. 充气冰淇淋（一）

配方

（1）全脂乳粉	12kg	天然奶油	3kg
棕榈油	2kg	砂糖	6kg
鲜蛋	3kg	淀粉	3kg
稳定剂	0.4kg	乳化剂	0.3kg
香料	30g	水	58.27g
（2）水	25kg	砂糖	35kg
乳糖	16kg	麦芽糖浆	20g
（3）棕榈油、奶油、橄榄油各	3.33%		

操作要点

（1）冰淇淋混合料（1）的制备：将配方1中的配料以黏度由低到高的顺序依次加入立式搅拌桶中于45℃下混合均匀。高压均质压力为17MPa。杀菌温度与时间为：85℃，30s。进行二次均质。冷却与老化，降温至4℃时，加入香料混合均匀，再冷却至0℃，老化8h，凝冻温度为－6～－2℃。

（2）冰淇淋混合料（2）的制备：按配方2的顺序投料在糖锅中溶化，蒸汽压力为500kPa，温度为120℃，时间为30min。然后泵入真空锅中，在真空度8kPa，蒸汽压力500kPa，温度为120℃，时间10min的条件下进行真空熬糖。再由输送泵送入高压锅中，打开二氧化碳气管路阀，使气压达到3.5MPa，冲入4%二氧化碳气体，充气时间为3min左右。之后开动冷却机循环系统，使和料温度达到10℃左右，冷却4h，经振动筛筛选出粒度为32～100目的物料。

（3）将配方3中的棕榈油、奶油、橄榄油于化糖锅中融化，温度为50℃，待冷却温度为30℃时，将混合料（2）加入滚筒喷淋机中，进行喷淋涂层，使其表面均匀地挂满油脂。

（4）将92%的物料（1）和80%已包埋的物料（2）混合均匀后置于灌装机中灌装，再于－25℃下速冻、包装、硬化、制成硬质充气冰淇淋。

90. 充气冰冰淇淋（二）

配方

（1）全脂乳粉	14kg	天然奶油	4kg
棕榈油	3kg	砂糖	14kg
鲜鸡蛋	8kg	淀粉	1kg
稳定剂	600g	乳化剂	500g
香料	40g	水	54.86kg
（2）水	25kg	砂糖	35kg
乳糖	16kg	麦芽糖浆	20kg
（3）棕榈油、奶油、橄榄油	各3.33%。		

操作要点

同配方89。

91. 异型冰淇淋

配方

砂糖	18%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	4%

饴糖	0.1%	乳化稳定剂	0.1%
黄原胶	0.1%	瓜尔胶	0.13%
拉花剂	0.18%	布丁粉	0.9%
全脂淡奶粉	5%	麦芽糊精	3%
玉米淀粉	3%	菠萝果汁	2.8%
柠檬酸	0.2%	乙基麦芽酚	50mg/kg
食盐	500mg/kg	柠檬黄	适量
油质菠萝香精	0.08%	精盐	250mg/kg
味精	40mg/kg	香蕉、橘子、菠萝、甜橙香精	0.1%

92. 异型冰淇淋娃娃（一）

配方

砂糖	17%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
明胶	0.4%	黄原胶	0.1%
乳化稳定剂	0.1%	全脂淡奶粉	6%
鲜牛奶	25%	麦芽糊精	2.5%
玉米淀粉	3%	人造奶油	8%
鲜鸡蛋	1%	香兰素	100mg/kg
食盐	300mg/kg	味精	40mg/kg
牛奶香精	0.1%	香草香精	0.05%

93. 异型冰淇淋娃娃（二）

配方

砂糖	18%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.01%
明胶	0.4%	黄原胶	0.1%
乳化稳定剂	0.2%	全脂奶粉	2%
鲜牛奶	25%	麦芽糊精	4%
可可粉	1%	人造奶油	8%
鲜鸡蛋	1%	香兰素	100mg/kg
食盐	250mg/kg	巧克力香精	0.1%
香草香精	0.05%		

94. 金银花清热解毒冰淇淋

配方

砂糖	15%	全脂奶粉	8%
奶油	6%	鲜蛋	2%
麦芽糊精	2%	乳化稳定剂	0.4%
乳化炼奶香精	0.1%	金银花和芦根以2∶1质量比混合煎汁后加入冰淇淋中	

工艺流程

（1）中草药煎汁

金银花、芦根→清洗→加水煎熬→滤液→浓缩→脱色→贮存

（2）冰淇淋工艺

原料称量→混合（中草药汁）→巴氏杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→硬化→包装→冷藏

95. 桑葚糖宝冰淇淋

配方

40%鲜稀奶油	88kg	棕榈油	25kg
脱脂奶粉	40kg	酪蛋白酸钠	10kg
大豆磷脂（干粉）	10kg	鲜桑葚果	115kg
南瓜粉	30kg	结晶果糖	60kg
麦芽糖醇	55kg	乳糖醇	50kg
蛋黄粉	3kg	柠檬酸	1.5kg
食盐	1kg	甜菊糖	0.2kg
草莓香精	1.2kg	饮用水补足	1000kg

工艺流程

原料混合→杀菌（80℃，15min）→第一次均质（70℃，18MPa）→第二次均质（50℃，4～5MPa）→冷却（40℃）→加桑葚汁（快速搅拌）→老化（4℃，4h）→凝冻→装杯→速冻（－28℃以下）→检验→入库（－18℃以下）。

产品特点

该产品呈桑葚汁与南瓜粉、奶粉混合的天然淡橙色，具有牛奶与桑葚南瓜混合的自然香味和草莓香气，酸甜可口，质地细腻软滑，无粗冰晶，膨胀率为80%～90%。

96. 诺胡提营养冰淇淋

配方

砂糖	14%	全脂淡奶粉	6%
人造奶油	5.5%	诺胡提豆粉	5%
复合乳化稳定剂	0.45%	水	69.05%

工艺流程

诺胡提豆粉、牛奶辅料→调配→糊化→杀菌→冷却→老化→凝冻→成形→（软质冰淇淋）→速冻（硬质冰淇淋）→包装→成品

产品特点

诺胡提豆是新疆的特产，它含有蛋白质、维生素E、维生素C、维生素B_1、泛酸等，并含有多种微量元素，它的药用价值很高，具有补中益气，消毒润肺等功效。采用诺胡提为原料的冰淇淋具有口感细腻，香味独特，膨胀率高等特点。

97. 香草冰淇淋

配方（以1000kg计）

全脂牛乳	489kg	全脂奶粉	61.7kg
稀奶油	264.3kg	砂糖	160kg
全蛋粉	20kg	明胶	5kg
香草香精	1.5kg		

98. 软果浆夹心脆皮冰淇淋

配方

（1）全脂奶粉	55kg	棕榈油	14kg
砂糖	55kg	乳化稳定剂	3.4kg

变性淀粉	14kg	人造奶油	14kg
麦芽糊精	25kg	环已基氨基磺酸钠	0.3kg
牛奶香精	适量	加水至	500kg
(2) 脆皮棕榈油	140kg	块状朱古力	110kg
(3) 软果浆不冻鲜菠萝（草莓）浆	80kg		

工艺流程

原料→混合→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻→灌注→灌不冻果浆→插棒→脱模→涂朱古力（朱古力、棕榈油混合加热）→涂果仁→包装→硬化

产品特点

该产品入口脆、糯、有朱古力、牛奶应有的香味，有菠萝香味，香甜可口。

99. 低乳糖冰淇淋

配方（以1000kg计）

低乳糖乳粉	75kg	鸡蛋浆	70kg
砂糖	158kg	人造奶油	30kg
棕榈油	30kg	明胶	3kg
CMC	1.5kg	香草香精	1kg
饮用水	632.5kg		

产品特点

低乳糖冰淇淋除可供患乳糖不耐受症者食用外，一般消费者也喜欢，因这种冰淇淋的质地较一般冰淇淋更为细腻，不受乳糖结晶的影响。

100. 中脂型冰淇淋（一）

配方

全脂奶粉	20kg	全脂甜炼乳	201kg
硬化油	55kg	奶油	15kg
砂糖	70kg	明胶	5kg
鲜鸡蛋浆	70kg	香精	1kg
饮用水	564kg		

101. 中脂型冰淇淋（二）

配方

全脂鲜奶	166.94kg	全脂甜炼乳	201kg
硬化油	55kg	奶油	15kg
砂糖	70kg	明胶	5kg
鲜鸡蛋浆	70kg	香精	1kg
饮用水	417.06kg		

102. 中脂型冰淇淋（三）

配方

全脂奶粉	20kg	全脂甜炼乳	101kg
硬化油	55kg	奶油	15kg
砂糖	118kg	明胶	5kg
鲜鸡蛋浆	70kg	香精	1kg

全脂鲜奶	208.7kg	饮用水	407.3kg

103. 高纤维无糖冰淇淋

配方（以1000kg计）

水溶性纤维素	45kg	全脂牛奶	600kg
全脂奶粉	20kg	棕榈油	20kg
明胶	3kg	CMC	2kg
冰全蛋	20kg	甘露醇	70kg
山梨醇	70kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg
达利路	20kg	橘子（或苹果）香精	1.2kg
饮用水	130kg		

产品特点

该配方是一种低热量、低甜度冷饮，原因是甘露醇的甜度约为砂糖甜度的50%，热量为8.36J/g；山梨醇的甜度为砂糖甜度的60%，热量为10.45J/g；天门冬酰苯丙氨酸甲酯的甜度约为砂糖甜度200倍，但其热量很低，约为16.72J/g。达利路是一种美国产的由乳清蛋白经过特殊加工制成的可取代脂肪的物质，适宜制造味道浓郁、含脂量低的食品，它的热量只有脂肪热量的1/2。

104. 巧克力夹心蛋筒

配方

淀粉	2kg	面粉	8kg
棕榈油	0.7kg	大豆磷脂	0.26kg
焦糖色素	0.1kg	食用小苏打	0.03kg
全蛋粉	0.2kg		

105. 巧克力外衣

配方

代可可脂	32.2kg	可可液块	85kg
砂糖粉	300kg	可可粉	3kg
大豆磷脂	50kg	棕榈油	24.2kg
白芝麻	160kg	香精	0.9kg

106. 软冰淇淋

配方

奶油	10%	非脂乳干物质	13%
砂糖	13%	稳定剂	0.5%
总干物质	36.5%		

107. 软冰淇淋（香草）

配方

脂肪	8%	非脂乳干物质	10%
砂糖	16%	稳定剂与乳化剂	0.6%
总干物质	34.6%	香草香精	适量

108. 软冰淇淋（薄荷）

配方

脂肪	8%	非脂乳干物质	10%

砂糖	16%	稳定剂与乳化剂	0.6%
总干物质	34.6%	薄荷香精	适量
着色剂为叶绿素			

109. 软冰淇淋（柠檬）

配方

脂肪	9%	非脂乳干物质	10%
砂糖	16%	稳定剂与乳化剂	0.58%
总干物质	35.58%	柠檬香精	适量
着色剂为栀子黄			

110. 软冰淇淋（草莓）

配方

脂肪	9%	非脂乳干物质	10%
砂糖	16%	稳定剂与乳化剂	0.58%
总干物质	35.58%	草莓香精	适量
着色剂为红曲			

111. 软冰淇淋（橘子）

配方

脂肪	10%	非脂乳干物质	10.5%
砂糖	16.2%	稳定剂与乳化剂	0.52%
总干物质	37.22%	橘子香精	适量
着色剂为栀子黄			

112. 软冰淇淋（香蕉）

配方

脂肪	10%	非脂乳干物质	10.1%
砂糖	16.2%	稳定剂与乳化剂	0.52%
总干物质	37.22%	香蕉香精	适量

113. 软冰淇淋（苹果）

配方

脂肪	11%	非脂乳干物质	11%
砂糖	15.5%	稳定剂与乳化剂	0.5%
总干物质	38%	香蕉香精	适量
着色剂为叶绿素			

114. 软冰淇淋（芒果）

配方

脂肪	11%	非脂乳干物质	11%
砂糖	15.5%	稳定剂与乳化剂	0.5%
总干物质	38%	香蕉香精	适量
着色剂为栀子黄			

115. 高级香草奶油冰淇淋

配方（以 1000kg 计）

全脂鲜牛奶	500kg	全脂奶粉	35kg

鲜稀奶油	200kg	冰鸡蛋黄	70kg
明胶	5.5kg	砂糖	170kg
香草香精	1kg		

116. 高级草莓奶油冰淇淋

配方（以 1000kg 计）

全脂鲜牛奶	500kg	全脂奶粉	25kg
鲜稀奶油	220kg	冰鸡蛋黄	70kg
明胶	5.5kg	砂糖	185kg
香草香精	1kg	着色剂为红曲米	

117. 高级巧克力奶油冰淇淋

配方（以 1000kg 计）

全脂鲜牛奶	500kg	全脂奶粉	50kg
鲜稀奶油	185kg	冰鸡蛋黄	70kg
明胶	5.5kg	砂糖	160kg
巧克力香精	1g	着色剂为酱色	

118. 香子兰味冰淇淋

配方

牛奶	1000mL	砂糖	3000g
鸡蛋黄	6 个	柠檬皮（粉）	少量
香草香精	3～4 滴		

操作要点

鸡蛋黄打入干净无味的容器中，一边少量地加入糖，一边搅打至完全起泡，加入牛奶和柠檬皮（粉），一边搅拌，一边在文火（水浴）中煮 8～10min，冷却，加香草香精，置冰淇淋机内凝冻。

119. 高营养冰淇淋

配方

果酱	12%～13%	黄油	20%～25%
淡奶油	30%～32%	奶粉	4%～4.5%
动物油	3%～4.5%	糖	15%～16%
稳定剂	1.4%～1.5%	香兰素	0.01%～0.015%
加水至	100%		

120. 高淀粉冰淇淋

配方

砂糖	10%	奶粉	1%～2%
棕榈油	1%～2%	玉米淀粉	15%～20%
高淀粉冰淇淋稳定剂	0.5%	香精、着色剂	适量

工艺流程

原料→混合→配料→灭菌→均质→冷却→老化→加香精、色素→凝冻→灌注→包装→硬化→成品

操作要点

（1）原料混合：用白糖（用量为稳定剂的 3～5 倍）与稳定剂混合均匀配成 a 料；用

配方中10%的淀粉与其余的砂糖和奶粉混合均匀配成b料；把配方中其余的淀粉配成浓溶液。

（2）混合配料：在混合配料缸中，边搅拌边加入a和b物料，搅拌至分散均匀；加入油脂，加热至80℃，保温10min；再加入淀粉浓溶液，边加入边搅拌至均匀，保温80℃，20min。

（3）均质、冷却：把配料缸中的浆料冷却至60～75℃，以15～18MPa的均质压力进行均质，均质后把浆料经过板式热交换器冷却至4～5℃，泵入老化缸保存老化。

（4）老化：老化温度在2～4℃，老化时间为4h，老化后加入香精和色素。

（5）凝冻、灌注、包装、保存：物料通过凝冻机凝冻，凝冻温度控制在－5～－2℃，灌注包装后，进行硬化，硬化温度在－30℃～－25℃，再放入－30～－18℃的冷库保存。

产品特点

该产品的膨胀率控制在80%～100%，口感细滑，无冰晶感和不良气味，有良好的保型性的抗融性。

八、家庭、水吧用冰淇淋

1. 香草咖啡冰淇淋

配方

香草冰淇淋	500g	咖啡	125g

产品特点

具有香草冰淇淋的味道，咖啡的香味，饮后可提神，适宜脑力劳动者饮用。

2. 蛋白饼干咖啡冰淇淋

配方

咖啡冰淇淋球	10只	蛋白饼干	20块
膨松奶油	70g		

产品特点

紫白二色，味道鲜甜，咖啡香浓，酥脆与软滑兼备。

3. 巧克力冰淇淋

配方

牛奶	500g	奶油、蛋黄各	50g
砂糖、巧克力各	100g	香草香精	少许

产品特点

滑润爽口，具有奶油巧克力的滋味和芳香。

4. 橘子巧克力冰淇淋

配方

巧克力冰淇淋球	10只	膨松奶油	100g
鲜橘片	50片	巧克力沙司	200g

产品特点

紫红二色，明快醒目，甜冷香滑的口感让人心脾润爽。

5. 弹性巧克力冰淇淋

配方

淡乳	500g	冰透淡乳	1kg
无糖巧克力	112g	棉花糖	64块
砂糖	200g	水	480g
鲜柠檬汁	30g	食盐	适量

产品特点

营养丰富，巧克力香味浓郁。

6. 蛋白饼干巧克力冰淇淋

配方

巧克力冰淇淋球	10只	膨松奶油	100g
蛋白饼干	20块		

产品特点

紫白二色，甜脆鲜香而又冷滑肥润。

7. 双色冰淇淋

配方

巧克力冰淇淋、奶油冰淇淋各	500g

产品特点

冰凉沁心，色味淡雅。

8. 豆酥冰淇淋

配方

香草冰淇淋	500g	豆面酥糖	125g

9. 豆沙冰淇淋

配方

奶油型冰淇淋粉	500g	豆沙馅	250g
砂糖	300g	细玉米粉	30g
香草香精	10滴	清水	1500mL

产品特点

香甜可口，豆沙味突出。

10. 花生蓉冰淇淋

配方

牛奶	250g	花生酱、砂糖各	10g

产品特点

营养丰富，花生香味浓郁，清凉爽口。

11. 冰淇淋粉冰淇淋

配方

市售冰淇淋粉	450g	水	900g

产品特点

质地膨松，营养丰富，清凉可口。

12. 火山冰淇淋

配方

草莓冰淇淋球	1个	酒心巧克力糖	数个
五粮液酒或汾酒	适量		

产品特点

设计别致，适用于喜庆活动。

13. 香芋冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	饴糖	12kg
奶粉	4kg	棕榈油	3kg
瓜尔胶	0.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.05kg
糯米粉	2kg	鲜奶素	0.05kg
单甘酯	0.5kg	羧甲基淀粉钠	0.2kg
香芋香精	0.1kg	糖炒板栗香精	0.5kg

14. 咖啡冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	饴糖	12kg
奶粉	4kg	棕榈油	3kg
环己基氨基磺酸钠	0.05kg	单脂肪酸甘油酯	0.4kg
麦芽糊精	3kg	羧甲基淀粉钠	0.2kg
瓜尔胶	0.2kg	鲜奶素	0.05kg
咖啡粉	0.1kg	咖啡香精	0.1kg

15. 咖啡型（一）

配方（以100kg计）

砂糖	14kg	奶粉	5kg
环己基氨基磺酸钠	50g	奶油	3kg
CMC	200g	单甘酯	400g
瓜尔胶	200g	麦芽糊精	5kg
卡拉胶	100g	玉米淀粉	1g
乳化炼奶香精	100g	咖啡香精	120g

16. 咖啡型（二）

配方（以100kg计）

砂糖	14kg	奶粉	5kg
环己基氨基磺酸钠	50g	奶油	3kg
CMC	200g	单甘酯	400g
瓜尔胶	200g	麦芽糊精	5kg
卡拉胶	100g	玉米淀粉	1g
乳化炼奶香精	120g	天然牛奶香精	80g

17. 南国梨型

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	饴糖	8kg

环己基氨基磺酸钠	50g	柠檬酸	160g
CMC	300g	瓜尔胶	300g
麦芽糊精	8kg	玉米淀粉	1kg
南国梨香精	120g	青苹果香精	10g

18. 冰皮夹心冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.03kg
环己基氨基磺酸钠	0.05kg	柠檬酸	0.02kg
瓜尔胶	0.3kg	羧甲基淀粉钠	0.1kg
麦芽糊精	2kg	白柠檬（雪）	0.1kg

19. 韩国玉冰淇淋

配方（以100kg计）

砂糖	10kg	饴糖	12kg
奶粉	4kg	棕榈油	3kg
麦芽糊精	4kg	瓜尔胶	0.2kg
羧甲基淀粉钠	0.2kg	鲜奶素	0.1kg
全色蜜瓜香精	0.09kg	西番莲香精	0.01kg

20. 八宝淇淋

配方（以1000kg计）

砂糖	100kg	淀粉	20kg
奶粉	80kg	棕榈油	40g
乙基麦芽酚	20g	八宝淇淋香精	2L
牛奶油香精	1L	稳定剂	4kg

21. 小情人

配方（以1000kg计）

砂糖	80kg	饴糖	60kg
奶粉	80kg	淀粉	20kg
棕榈油	38kg	稳定剂	4kg
明胶	2kg	麦芽糊精	10kg
西番莲香精	0.8L	甜橙汁香精	0.2L

22. 香桃

配方（以1000kg计）

砂糖	140kg	奶粉	80kg
淀粉	20kg	棕榈油	38kg
稳定剂	4kg	明胶	2kg
乙基麦芽酚	20g	香蕉香精	0.7L
蜂蜜香精	0.2L	水蜜桃香精	0.2L

23. 白浪

配方（以1000kg计）

砂糖	150kg	淀粉	20kg
CMC	2kg	稳定剂	4.5kg

奶粉	70kg	面粉	5kg
棕榈油	0.4kg	麦芽糊精	20kg
柠檬-白柠檬	0.6L	菠萝香精	0.4L

24. 相思果

配方（以 1000kg 计）

砂糖	70kg	饴糖	70kg
稳定剂	4kg	麦芽糊精	20kg
奶粉	60kg	淀粉	20kg
CMC	2kg	棕榈油	35kg
糖心菠萝浊	0.8L	吕宋芒果香精	0.3L

25. 爆花王

配方（以 1000kg 计）

砂糖	140kg	奶粉	60kg
乳清粉	10kg	稳定剂	4kg
棕榈油	35kg	CMC	2kg
麦芽糊精	20kg	甜玉米香精	1L
牛奶油香精	1L		

26. 芬芳露

配方（以 1000kg 计）

砂糖	80kg	饴糖	70kg
奶粉	80kg	糯米粉	10kg
淀粉	20kg	棕榈油	35kg
稳定剂	4kg	CMC	2kg
黄瓜香精	0.9L	水晶梨香精	0.2L

27. 葡萄仁

配方（以 1000kg 计）

砂糖	60kg	饴糖	60kg
CMC	2kg	柠檬酸钠	0.2kg
环己基氨基磺酸钠	2kg	柠檬酸	1.3kg
葡萄香精	1.2L		

28. 野妹冰淇淋

配方（以 1000kg 计）

砂糖	140kg	奶粉	80kg
棕榈油	38kg	稳定剂	4kg
CMC	2kg	乳化椰奶香精	1kg
精盐	0.13kg	甜橙汁香精	0.2L

29. 小叮咚冰淇淋

配方（以 1000kg 计）

砂糖	150kg	稳定剂	4kg
奶粉	80kg	瓜尔胶	2.7kg
棕榈油	40kg	精盐	0.13kg

芝麻油香精	1L	牛奶油香精	1L

30. 柳橙

配方（以1000kg计）

砂糖	12kg	饴糖	8kg
环己基氨基磺酸钠	5kg	柠檬酸	180g
卡拉胶	100g	瓜尔胶	200g
CMC	200g	麦芽糊精	5kg
淀粉	1kg	乳化柳橙	100g
甜橙汁香精	20g		

31. 红桑子

配方（以1000kg计）

砂糖	12kg	饴糖	8kg
环己基氨基磺酸钠	5kg	柠檬酸	180g
卡拉胶	100g	瓜尔胶	200g
CMC	200g	麦芽糊精	5kg
淀粉	1kg	红桑子香精	1kg
菠萝香精	5g		

32. 香蕉-炼奶型

配方（以1000kg计）

砂糖	12kg	环己基氨基磺酸钠	6kg
奶粉	2kg	奶油	3kg
单甘酯	300g	CMC	200g
瓜尔胶	300g	麦芽糊精	5kg
乳化炼奶	100g	乳化香蕉	120g

33. 天然牛奶型

配方（以1000kg计）

砂糖	12kg	奶粉	3kg
奶油	3kg	饴糖	2kg
单甘酯	302g	环己基氨基磺酸钠	8kg
卡拉胶	100g	瓜尔胶	300g
CMC	100g	麦芽糊精	5kg
乳化炼奶香精	80g	天然牛奶香精	80g

34. 糖爆玉米油型

配方（以1000kg计）

砂糖	14kg	环己基氨基磺酸钠	2kg
奶油	6kg	单甘酯	300g
麦芽糊精	8kg	CMC	300g
瓜尔胶	300g	糖爆玉米油香精	120g

35. 蛋黄型

配方（以1000kg计）

砂糖	14kg	环己基氨基磺酸钠	5kg

奶粉	4kg	奶油	3kg
CMC	200g	卡拉胶	100g
麦芽糊精	5kg	玉米淀粉	1g
单甘酯	300g	蛋黄香精	100g
瓜尔胶	200g		

36. 桂花豆沙型

配方（以 1000kg 计）

砂糖	15kg	环已基氨基磺酸钠	5kg
红豆沙	5kg	奶油	3kg
瓜尔胶	300g	CMC	200g
麦芽糊精	5kg	玉米淀粉	1kg
单甘酯	500g	桂花豆沙香精	120g

37. 黄元帅苹果型

配方（以 1000kg 计）

砂糖	10kg	饴糖	5kg
柠檬酸	100g	苹果酸	20g
CMC	200g	瓜尔胶	200g
卡拉胶	100g	玉米淀粉	1kg
麦芽糊精	5kg	黄元帅苹果香精	120g
甜橙汁香精	5g		

38. 火烧冰淇淋

配方

大香草冰淇淋球、较大的蛋糕各 1 个			
茅台酒	15mL	雪花蛋清、砂糖	各少许

产品特点

形似火球，气味芬芳。

39. 纽约冰淇淋

配方

冰透淡乳、淡乳各	500g	蛋黄	8 个
砂糖	220g	鲜柠檬汁	60g
水、香草香精各	24g	食盐	适量

产品特点

色彩淡雅，营养丰富。

40. 西瓜型（一）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	12kg	饴糖	5kg
环已基氨基磺酸钠	5kg	柠檬酸	40kg
卡拉胶	100g	CMC	200g
瓜尔胶	200g	麦芽糊精	5kg
玉米淀粉	1kg	薄荷香精	0.5kg
西瓜香精	120g		

41. 西瓜型（二）

配方（以1000kg计）

砂糖	12kg	饴糖	5kg
环己基氨基磺酸钠	5kg	柠檬酸	40kg
卡拉胶	100g	CMC	200g
瓜尔胶	200g	麦芽糊精	5kg
玉米淀粉	1kg	西瓜香精	120g

42. 菠萝冰淇淋

配方

菠萝果肉	125g	牛奶	250g
奶油	100g	砂糖	100g
菠萝香精	适量		

操作要点

（1）菠萝肉（或菠萝罐头）切成末。

（2）把牛奶和砂糖一起置火上煮沸，冷却后，再放奶油、菠萝香精、搅拌均匀，放菠萝肉末。

（3）送进冰箱，温度控制在3℃左右，0.5h后，取出搅拌，冻0.5h后，再搅拌第二次，最后送进冰箱冷冻，不宜冻得过硬。

产品特点

冷甜软滑，有浓郁的菠萝香味。

43. 草莓冰淇淋

配方

草莓	150g	奶粉	75g
炼乳	30g	奶油	50g
砂糖	75g	鸡蛋	1个
柠檬	1个	琼脂	0.5g
香草香精	2滴	水	350mL

操作要点

（1）鲜草莓去蒂，清洗干净，捣碎，备用。

（2）将琼脂用少量温水浸泡20min后，加热至全部溶解；柠檬挤汁备用。

（3）奶粉、炼乳用少许温水调成糊状，于350mL水中，加热化开，再加入溶化的琼脂，不断搅拌，煮沸。

（4）将砂糖和鸡蛋搅打均匀后，倒入煮沸好的奶液中，边加热边搅拌，至有一定的稠度为止，用两层纱布过滤，冷却。

（5）加入草莓果浆、柠檬汁、奶油和香草香精充分搅拌装入容器。

（6）冻结方法同上。

产品特点

具有水果香味，色泽美丽。

44. 柠檬冰淇淋

配方

柠檬	2个	牛奶	100g
奶油	30g	砂糖	100g
鸡蛋黄	2只	琼脂	1g
水	300mL		

操作要点

(1) 先将柠檬洗净榨汁备用；琼脂用少量温水浸泡20min后，加热溶化。

(2) 牛奶和水煮沸，加砂糖，再加鸡蛋黄，不断搅拌。

(3) 琼脂液加入蛋奶液中，不断搅拌至起泡，用微火加热，使混合液变浓。

(4) 冷却后，加入柠檬汁和奶油，搅拌均匀后，倒入模具内，置于冰箱内冻结。

产品特点

本品酸甜适口、颜色鲜艳，夏季饮用可帮助消化、清热解暑。

45. 柿子冰淇淋

配方

新鲜软柿子	3个	奶粉	100g
炼乳	100g	奶油	50g
鸡蛋	2只	砂糖	150g
香草香精	适量		

操作要点

(1) 鸡蛋、糖混合搅打；用热开水冲开奶粉，并将炼乳放入奶粉液中。

(2) 再将上述两种混合物混合，搅拌好后用文火加热，并不断搅打，至70～75℃，料液呈稠状为止。

(3) 上述料液冷却后，加入去皮柿子、奶油、香精，凝冻即成。

产品特点

奶香浓郁、甘甜适口、营养丰富，是夏季消暑之佳品。

46. 西瓜冰淇淋

配方

西瓜瓤	500g	牛奶	500g
砂糖	150g	鸡蛋	100g
玉米淀粉	15g	香精	适量

操作要点

(1) 将玉米淀粉用适量水调匀，再打入鸡蛋，用力搅打成糊状。

(2) 西瓜瓤去子，切片，挤出汁待用。

(3) 牛奶加糖，加热煮沸，慢慢注入鸡蛋玉米淀粉糊中，慢慢加温，不断搅拌，使之不煳底，待料液稠匀后停止加热。

(4) 冷却至室温，将瓜汁、瓜渣、香精一并倒入，拌匀。

(5) 置于冰箱中冷冻，冷冻期间搅拌2次。

产品特点

清凉香甜，瓜味浓郁，祛暑解热。

47. 香蕉冰淇淋

配方

香蕉	250g	奶油	100g
砂糖	150g	柠檬汁	25g
水	250g		

操作要点

(1) 砂糖加水，煮开，过滤。

(2) 将香蕉洗净去皮，捣成泥酱状，加入熬好的糖浆，稠和均匀，加柠檬汁（若用柠檬果，只需半个柠檬果的汁）调匀。

(3) 冷却后，加奶油，调和均匀。

(4) 置于冰箱中，温度调至 3℃左右，不宜冻得太硬。

产品特点

冷甜香糯，有浓郁的香蕉风味。

48. 芒果冰淇淋

配方

熟芒果	150g	牛奶	330mL
甜炼乳	75g	奶油	10g
砂糖	75g	鸡蛋黄	2 只
明胶	3g	水	30g

操作要点

(1) 明胶用冷开水浸透，炖溶。

(2) 将熟芒果洗净消毒后，去皮和核，用捣碎机搅拌，打成酱状。

(3) 将奶油、牛奶与炼乳、砂糖放于锅中，煮至将沸后，放入明胶液不停搅拌。

(4) 将鸡蛋黄用打蛋机搅拌成乳黄色，冲入将沸的牛奶明胶液中，边冲边搅拌，最后加芒果酱调匀，晾凉后进入冰箱冷却。

产品特点

该冰淇淋乳黄色，有浓郁的芒果香味。

49. 香梨冰淇淋

配方

梨酱	300g	奶油	150g
砂糖	50g	鸡蛋黄	1 个
水	50g		

操作要点

(1) 用少许水将砂糖溶化。

(2) 糖液和鸡蛋黄一起置小火上慢慢加热、搅打，边加热边搅打，不可煮开，较浓稠时即停止加热，继续搅打，使其冷却发白。

(3) 加入梨酱和搅拌好了的奶油，一并搅匀。

(4) 送进冰箱内，温度 5℃，每隔 1h 取出搅打一次。

产品特点

冷滑香甜中带有浓郁梨香味，适宜老年人食用。

50. 椰味冰淇淋

配方

椰蓉	70g	鲜牛奶	330mL
鲜奶油	55g	砂糖	150g

操作要点

（1）将牛奶加热，煮沸后加入椰蓉和砂糖，搅拌至糖溶解，停止加热。

（2）加入鲜奶油充分搅匀，冷却。

（3）置于冰箱冷藏室中在0～4℃温度下搅拌，冷冻。

产品特点

具有奶油椰丝香味。

51. 蔗味冰淇淋

配方

牛奶	500g	奶油	100g
砂糖	100g	蔗糖	30g
液体葡萄糖	20g	玉米粉	20g
蛋黄	2个		

操作要点

（1）将蛋黄、砂糖、奶油混合抽打，牛奶入锅煮沸，玉米粉用少量水调成糊状。

（2）把蔗糖、葡萄糖混合溶化，加热，至糖液呈琥珀色，逐次加入牛奶，每次加少许，搅拌均匀。

（3）将调好的牛奶液加进蛋黄液里，加玉米粉糊，充分搅拌均匀，再加热，温度保持在75℃，约30min的时间。

（4）料液冷后倒入模具中，放进冰箱冷冻。

产品特点

色如咖啡冰淇淋，具有特殊的甘蔗香味。

52. 什锦水果冰淇淋（一）

配方

白葡萄干	8g	糖渍柠檬皮	8g
糖渍红樱桃	8g	糖生姜	8g
牛奶	340g	鲜奶油	100g
砂糖	140g	鸡蛋	2只
橘子香精、香草香精、苋菜红色素	适量	水	30g

操作要点

（1）将白葡萄干、柠檬皮、红樱桃和糖生姜切成小粒，加入砂糖和水煮烂，冷却后，加入橘子香精和香草香精拌匀，放入冰箱中，备用。

（2）将牛奶和砂糖加热至将近沸腾，停止加热并冷却，用筛网滤去杂质。

（3）将鸡蛋黄放在碗中用打蛋器打发，加入牛奶搅拌均匀，微热。

（4）将鲜奶油打至泡沫状，倒入蛋黄牛奶混合液和苋菜红色素拌匀。

（5）置冰箱中冷却至4℃。

（6）在冰淇淋中凝冻，均匀加入水果碎粒即可。

产品特点

有多种水果味，冰凉爽口，是夏令佳品。

53. 什锦水果冰淇淋（二）

配方

果汁（或果酒）	60g	奶油（或熟花生油）	30g
糖浆	100g	柠檬	1个

54. 果子露奶油冰淇淋

配方

果子露（可选用草莓、石榴、杏仁、薄荷等）	50g	牛奶	400g
奶油	40g	绵白糖	80g
玉米淀粉	20g		

操作要点

（1）先用100g牛奶把玉米粉调开、调匀。

（2）另300g牛奶和糖放在一起，在火上加热，并加进调好的玉米糊，搅拌均匀，加热，边煮边搅，切不可煮开，待可以挂丝时，停止加热。

（3）冷却后，加奶油和果子露（草莓果子露、石榴果子露、杏仁果子露、薄荷果子露均可），送进冰箱，温度调至3℃左右，每隔1h搅拌一次。

产品特点

有浓郁的果子露口味，冷爽香甜。

55. 大豆冰淇淋

配方

豆浆	250g	奶油	50g
砂糖	75g	鸡蛋	2只
明胶0.5片或琼脂	30g		

操作要点

（1）用冷水把明胶泡软。

（2）将奶油和豆浆搅匀，鸡蛋和砂糖搅打成混合液。

（3）把明胶、奶油、豆浆、砂糖和鸡蛋一起放在干净的加热容器中，置小火上一边煮，一边搅拌，切不可烧开。

（4）加热5～10min后，即倒入模具，冷却后送入冰箱。

（5）冷冻温度以3～5℃为宜，每隔20～30min搅拌一次，反复进行四五次后即成。

产品特点

甜凉爽口，具有豆浆风味。本品四季皆宜食用。

56. 核桃冰淇淋

配方

核桃仁	50g	牛奶	200g

砂糖	50g	鸡蛋	2只

操作要点

（1）牛奶加热至温热。

（2）核桃仁中加25g糖、50g温奶，搅成细糊状。

（3）余下的糖和蛋一起搅打好，再加入温奶调匀，放小火加热，边加热边搅，不要煮开，待白沫消失，奶也就熟了。

（4）牛奶糊冷却后加进核桃仁泥，搅合均匀，送进冰箱微冻，温度调至3℃左右。

（5）1h后，从冰箱中取出，搅拌，再冷冻即成成品。

产品特点

甜糯香嫩、秋冬、春食用最好，年高者更宜食用。

57. 花生冰淇淋

配方

花生酱	10g	牛奶（1瓶）	250g
砂糖	10g		

操作要点

（1）将花生酱与砂糖拌匀，加少许牛奶，边加边调和均匀，直至将牛奶全部调入。

（2）混合料加热，随煮随搅，待煮沸后，停止加热，冷却。

（3）在冰箱中冷冻即成。

产品特点

营养丰富，花生香味浓郁，清凉爽口。

58. 杏仁冰淇淋

配方

杏仁霜	60g	牛奶	300g
奶油	25g	砂糖	50g
鸡蛋黄	1个	琼脂	0.3g

操作要点

（1）取小量牛奶加入杏仁霜中，搅拌成糊状备用。

（2）琼脂少量温水浸泡20min后，加热至全部溶解，再加入煮沸的牛奶中调匀。

（3）将鸡蛋黄、砂糖混合，再和杏仁霜、牛奶搅拌均匀，然后用微火加热。煮时需不断搅拌，温度应控制在70℃左右，至有一定稠度为止。

（4）用纱布过滤，冷却后加入奶油，搅拌均匀，放入冷冻室内冻结即成。

产品特点

具有清热解暑的功效，是夏季理想的消暑饮品。

59. 新疆胡榛子冰淇淋

配方

磨碎的新疆胡榛子	60g	磨碎的杏仁	60g
牛奶	600g	奶油	150g
砂糖	150g	蜂蜜	30g
鸡蛋黄	2个	樱桃酒	5g

明胶	0.5g	万分之一绿色食用色素水溶液	1～2滴

操作要点

（1）将鸡蛋黄、砂糖混合搅打。牛奶加热煮沸。明胶用少量温水浸泡3h，加热全部溶化后，加入牛奶中，趁热过滤去渣。

（2）把两种磨碎的干果混合后，加入鸡蛋黄和糖的混合液和蜂蜜充分搅拌均匀。微热不能沸腾，加热时不断搅动，直至有一定稠度，停止加热，用两层纱布过滤。

（3）冷却后依次加入樱桃酒、绿色色素（绿色色素溶液可用食用蓝色素和食用黄色素配成）、奶油，搅拌均匀放入冰箱内冻结。中途取出搅拌两次。

产品特点

具有补气益肾、强壮身体的功效，适合成年人食用。

60. 马铃薯冰淇淋

配方

马铃薯	5个	全脂奶粉（或甜炼乳）	500g
鲜奶油	250g	砂糖	625g
鸡蛋	10只	食用香精	少许
水	2750mL		

操作要点

（1）马铃薯去皮，蒸熟后捣成碎泥状。

（2）将水500mL与砂糖混合，煮沸后冷却至30℃左右。

（3）奶粉中加水250mL，调和均匀后加水2000mL，加热至沸腾，同时不断搅拌使之溶解。

（4）将鸡蛋搅打后加入糖液，搅匀后加煮沸的牛奶，不断地充分搅打，直至充分，并有一定稠度。

（5）待冷却后加入奶油和土豆泥、香精，混合均匀，置于冰淇淋凝冻机中加工制成。

产品特点

质地膨松，奶质丰富，是消暑佳品。

61. 西红柿冰淇淋

配方

西红柿	2kg	熟牛奶	1.5kg
冰淇淋浆	1.5kg	砂糖	0.8kg
水	1.5kg		

操作要点

（1）奶类与果蔬类要严格控制含水量。

（2）含牛奶的配料一定要经过巴氏杀菌。

（3）果蔬可不加热，但要洗净切碎。

（4）其他操作同传统的冰淇淋制法。

62. 咖啡冰淇淋

配方

速溶咖啡	4g	牛奶	200mL

鲜奶油	120g	砂糖	80g
鸡蛋	1只	加水至	450g

操作要点

（1）把牛奶加热煮开，再倒入速溶咖啡搅匀。

（2）用打蛋器搅打鸡蛋与砂糖，使之成为均匀混合的乳白色液体。

（3）将咖啡牛奶冲进蛋糖混合液中，调搅均匀，加热并搅拌，不要煮开，以免鸡蛋凝固。

（4）咖啡鸡蛋牛奶混合料冷却后，即加入鲜奶油，搅拌均匀，冷却到4℃左右。

（5）在冰淇淋中凝冻制成冰淇淋。

产品特点

有浓郁的奶油和咖啡香味。

63. 可可冰淇淋（一）

配方

可可粉	2g	牛奶	300mL
奶粉	30g	砂糖	70g
红糖	30g	鸡蛋	2只
琼脂	1g		

操作要点

（1）用少量温水将琼脂浸泡20min后，加热溶化，加入砂糖、红糖、鸡蛋搅拌均匀。

（2）奶粉、可可粉用温水调成糊状，倒入牛奶中煮沸后，再倒入琼脂、鸡蛋混合液，边倒边搅拌均匀，加热至60℃左右，保温约20min。

（3）停止加热后继续搅拌，使温度逐渐下降，用纱布过滤，放入冰箱。

（4）冷冻0.5h后取出，用力搅拌使之膨胀，再冷冻，1h后取出放入冷藏室待用。

产品特点

产品具有浓郁的可可香味，吃起来香甜可口、提神生津。

64. 可可冰淇淋（二）

配方

可可粉	8g	甜炼乳	150g
奶油	10g	砂糖	45g
明胶	3g	水	300mL

65. 巧克力冰淇淋（一）

配方

无糖巧克力	28g	棉花糖	16块
冰透淡乳	250g	淡乳	125g
砂糖	50g	鲜柠檬	30g
食盐	适量	水	120g

操作要点

（1）将淡乳、水和巧克力一起隔水加热，直到巧克力溶化。

（2）加入棉花糖、盐及砂糖，小火慢煮，同时搅拌，使棉花糖全部溶化，冷却。

（3）搅打冰透的淡乳使之膨胀，加柠檬汁。

（4）将上述料液混合，小心地搅拌混匀，置于冰箱速冻即成。

产品特点

具有弹性的巧克力冰淇淋。

66. 巧克力冰淇淋（二）

配方

巧克力	70g	牛奶	350g
奶粉	50g	奶油	50g
砂糖	125g	蛋黄	50g
玉米粉	12g	香草香精	微量

67. 干白葡萄酒冰淇淋

配方

干白葡萄酒	100mL	奶油	20g
砂糖	250g	鸡蛋	50g
白柠檬	1 个	水	300mL

操作要点

（1）柠檬榨汁备用。

（2）砂糖 200g 与水煮沸，熬成焦糖色，用纱布过滤，制成糖浆备用。

（3）糖浆、干白葡萄酒、柠檬汁混合搅拌均匀，用纱布过滤后，置于冰箱冷冻室冷冻。

（4）50g 砂糖加入鸡蛋白中，用搅拌器将蛋搅至松、白、浓、匀后，再将奶油加入半冻结的果汁中充分搅拌，使之均匀。

（5）置于冰箱冷冻室冷冻。

产品特点

此品种为冷食中的佳品、甜中带酸，加上干白葡萄酒，奶香加酒香，使人胃口大开。

68. 栗蓉冰淇淋

配方

栗子	180g	牛奶	56mL
鲜奶油	56mL	砂糖	45g
明胶	6g	香草香精	适量
加水至	500g		

操作要点

（1）栗子去壳及衣，加水（以没过栗子为度）、先用旺火煮沸、然后用小火焖酥，加入砂糖，再煮至糖熔化，即停止加热，冷却后用捣搅机打成泥状。

（2）明胶用 30mL 水浸泡后，隔水炖溶。

（3）搅打鲜奶油至呈泡沫状，徐徐加入鲜牛奶和明胶溶液，然后加入栗子泥及香草香精，混合均匀。

（4）置于冰箱中在 4℃左右冷冻。

产品特点

奶油栗子味浓郁，是一种高热量的冷冻饮品，微带浅棕色。

69. 纽约风味冰淇淋

配方

牛乳	250g	冰透淡乳	250g
砂糖	110g	鲜柠檬汁	30g
鸡蛋黄	4个	香草香精	12g
食盐	适量	水	120g

操作要点

(1) 将鸡蛋黄、砂糖、盐及牛奶、水混匀，隔水炖溶。

(2) 搅打已冷却的淡乳，使其泡沫具有一定力度。加入柠檬汁，香精，小心搅拌。

(3) 置于冰箱中速冻即成。

产品特点

色彩淡雅、营养丰富，为大众化饮品。

70. 新型乳化剂冰淇淋

配方

脱脂奶粉	300g	砂糖	450g
椰子油	360g	角叉藻胶	6g
O-SE（甘油-油酸酯含量为56%）	4.5g	P-SE（甘油-棕榈酸酯含量为50%）	4.5g
水	1870mL		

操作要点

(1) 将O-SE与P-SE、角叉藻胶、脱脂奶粉、砂糖混合后，加水溶解。

(2) 在上述物料中添加椰子油，加热，在80℃温度下用双叶螺旋搅拌机（转速为3000r/min）搅拌10min。

(3) 将该乳化液用均质机在温度为70℃，压力为14.7MPa的条件下均质，冷却。

(4) 老化：冷却至8～9℃，放置24h。

(5) 用冰淇淋凝冻机凝冻，温度2℃。

(6) 硬化：温度－18℃，保持24h。

产品特点

膨胀度适宜，保形性好，风味良好。

71. 黑米冰淇淋

配方

黑米	40g	黑芝麻	10g
奶粉	10g	奶油	5g
砂糖	180g	淀粉	10g
褐藻胶	2g	水	600mL

操作要点

(1) 黑米淘洗干净，加水600mL，用116℃的蒸汽煮15min。黑芝麻清洗去杂后，烘烤出香味。将二者混合，用胶体磨处理两次，制成均匀浆液。

(2) 在上述浆液中加入奶粉、奶油、淀粉等，搅拌均匀后，经116℃蒸汽蒸煮16min，再经胶体磨处理两次，然后用100目筛过滤。

（3）在滤液中加入砂糖、褐藻胶，混合均质后，冷却至 4～6℃。

（4）置于冰淇淋机中凝冻。

产品特点

以黑米为主要原料生产出来的保健型冷饮食品，色泽为黑色或稍带紫红色，营养丰富，富含维生素和微量元素，尤其以微量元素硒和黑色素使黑米冷饮具有抗衰老和保健的作用，是老少皆宜的美味高档食品。该产品成本低廉，加工工艺简单，技术易掌握，投资少、见效快、易推广。

72. 奶油冰淇淋（一）

配方

牛奶	250mL	鸡蛋	2 只
砂糖	75g	淀粉（或玉米粉）	15g
香草香精	2 滴		

操作要点

（1）将淀粉用水渍透，鸡蛋打散抽匀。

（2）再将牛奶入锅煮沸，调入水淀粉，糊化后趁热过滤，然后加入砂糖，搅匀，至糖全部溶化后缓缓倒入鸡蛋中。倒时须边倒边搅，以免鸡蛋凝结成块。最后加入香草香精。

（3）将调好的牛奶鸡蛋液倒入模具，冷却后放冰箱冷冻室。入冷冻室 20min 后取出搅打一次，其后每隔 10min 再搅打（一般二次即可），直至膨松后移至冷藏室即成。

产品特点

可口滑润、香味淡雅，含有一定的营养成分，是老少皆宜的夏季解热佳品。

73. 奶油冰淇淋（二）

配方

牛奶	250g	奶油	30g
炼乳	5g	砂糖	75g
鸡蛋清	2 个	蜂蜜	3g
琼脂	1g	水	500mL

74. 奶油冰淇淋（三）

配方

牛奶	300mL	奶油	25g
砂糖	70g	液体葡萄糖	15mL
鸡蛋	1 只	琼脂	0.3g
香草香精	2 滴		

75. 奶油冰淇淋（四）

配方

牛奶	300mL	奶粉	50g
奶油	15g	砂糖	75g
鸡蛋	2 只	琼脂	0.3g
草莓香精	2 滴		

76. 奶油冰淇淋（五）

配方

牛奶	380g	奶油	100g
砂糖	100g	鸡蛋黄	50g
香草香精	少许		

77. 奶油冰淇淋（六）

配方

牛奶	500g	奶粉	100g
奶油（或熟花生油）	250g	砂糖	100g
鸡蛋黄	2个	食用明胶（或琼脂）	0.5g
香草香精	2滴		

78. 奶油冰淇淋（七）

配方

牛奶	250g	炼乳	250g
奶油	250g	砂糖	333g
鸡蛋	3只	香草香精	少许

79. 奶油冰淇淋（八）

配方

牛奶	500g	奶油	25g
砂糖	100g	鸡蛋黄	100g
香草香精	少许		

80. 奶油冰淇淋（九）

配方

牛奶	600g	奶油（或熟花生油）	50g
砂糖	150g	液体葡萄糖	30g
鸡蛋黄	2只	食用明胶	0.5g
香草香精	适量		

81. 营养保健冰淇淋（一）

配方

山楂粉	5g	菊花粉	3g
绿豆皮粉	5g	牛奶	150g
奶油	5g	砂糖	22g
香精、红色素	适量	水	10g

操作要点

（1）将配料混合，在78℃的温度下经30min杀菌。

（2）高压均质，压力为16MPa，温度70℃。

（3）混合料冷却至4℃后，加入香精、着色剂。

（4）凝冻。

产品特点

对高血压、高血脂患者有益的冰淇淋。

82. 营养保健冰淇淋（二）

配方

莲子粉	10g	茯苓粉	7g
南瓜粉	8g	牡蛎粉	7g
桑葚粉	9g	奶粉	5g
砂糖	9g	香精、黄色素	适量
水	45g		

九、国外风味冰淇淋

1. 意大利风味冰淇淋

配方

牛奶	10kg	奶油	1kg
砂糖	3.5kg	蛋黄	3.5kg
巧克力粉	2kg	柠檬皮	适量
水	3kg		

操作要点

（1）混合料巴氏杀菌：温度 78℃，保持 30min。冷却至 70℃。

（2）高压均质：温度 70℃，压力 15～19MPa，冷却。

（3）老化：温度 4℃，放置 6～12h。

（4）凝冻前加入香精、色素，然后用冰淇淋机凝冻。

（5）包装、硬化。

产品特点

具有意大利浪漫风情。

2. 泰国米仁冰淇淋（一）

配方

黑米（熟）	30kg	奶粉	1.5kg
炼乳	1.5kg	棕榈油	2.5kg
砂糖	5～10kg	糯米粉	500g
明胶	200g	香兰素	5g
草莓香精	4mL	加水至	100kg

3. 泰国米仁冰淇淋（二）

配方

黑米（熟）	40kg	奶粉	1.5kg
炼乳	1.5kg	棕榈油	2.5kg
砂糖	8kg	糯米粉	500g
明胶	300g	香兰素	5g
草莓香精	4mL	加水至	100kg

4. 美国风味草莓冷冻酸奶

配方

普通混合料（5%脂肪）	11.4L	低脂酸奶	3.8L
标准化酸奶（商业）	3.8L	草莓果泥	2.1L
草莓（固体）	1.9L	乳酸	42.5g

柠檬酸（液体）	28.4g	新鲜草莓香精	7g

5. 美国风味桃子冷冻酸奶

配方

普通混合料（5%脂肪）	11.4L	低脂酸奶	3.8L
标准化酸奶	3.8L	油桃果泥	0.5L
桃子果泥	0.5L	桃子香精	1L
乳酸	28.4g	柠檬酸	28.4g

6. 美国风味无脂无糖冰淇淋

配方（%）

水	67.5	非脂乳固体	13
多聚葡萄糖	8	山梨醇（晶体）	5
麦芽糊精（10DE）	5	稳定剂	1.2
乙基磺酸钾	0.023	天冬氨酸	0.023
总固体	32.25		

7. 美国风味无脂无糖冷冻酸奶

配方（%）

水	67.65	非脂乳固体	13.6
多聚葡萄糖	8.1	麦芽糊精（10DE）	5.8
脂肪代用品	3.5	稳定剂/乳化剂	0.7
乳脂肪	0.2	乙基磺酸钾	0.27
天冬氨酸	0.18	总固体	32.35

8. 硬质包装冰淇淋（一）

配方（%）

水	60.8	麦芽糖醇（晶体）	10.4
非脂乳固体	12.5	砂糖	12
玉米糖浆（固体，35DE）	4	稳定/乳化剂	0.3
总固体	39.2		

9. 硬质包装冰淇淋（二）

配方（%）

水	60.7	非脂乳固体	10.9
脂肪代用品	5	砂糖	8.2
高果玉米糖浆	4.5	玉米糖浆（固体，36DE）	9.5
麦芽糊精	1.2	总固体	39.3

10. 硬质包装冰淇淋（三）

配方（%）

水	63.81	非脂乳固体	11.7
砂糖	14.2	麦芽糊精（10DE）	7.2
麦芽糊精（5DE）	2	乳脂肪	0.4
纤维素胶	0.5	槐豆胶	0.06
羧甲基纤维素钠	0.05	单硬脂酸甘油酯	0.03
黄原胶	0.02	卡拉胶	0.02
聚山梨酸酯（80）	0.01	总固体	36.19

11. 软质分发型冰淇淋（一）

配方（%）

水	69.71	非脂乳固体	11
砂糖	15.2	麦芽糊精（5DE）	3
乳脂肪	0.4	纤维素胶	0.5
槐豆胶	0.06	单硬脂酸甘油酯	0.03
羧甲基纤维素钠	0.05	卡拉胶	0.02
黄原胶	0.02	聚山梨酸酯（80）	0.01
总固体	30.29		

12. 软质分发型冰淇淋（二）

配方（%）

水	68.15	非脂乳固体	12
砂糖	13	玉米糖浆（固体，36DE）	6
乳脂肪	0.5	稳定剂	0.35
总固体	31.85		

13. 硬质分发型冰淇淋

配方（%）

水	62.2	非脂乳固体	13
砂糖	11.5	玉米糖浆	8.5
麦芽糊精（5DE）	2	多聚葡萄糖	2
稳定剂	0.8	总固体	37.8

14. 无脂冰淇淋（一）

配方（%）

水	66.8	非脂乳固体	12
砂糖	12	玉米糖浆粉，36DE	8
稳定剂/乳化剂	1.2	总固体	33.2

15. 无脂冰淇淋（二）

配方（%）

水	64.4	非脂乳固体	11.2
砂糖	9.7	玉米糖浆粉，36D	9.7
麦芽糊精，10DE	2	浓缩乳清蛋白	1.5
蛋清粉	0.5	稳定剂/浮化剂	1
总固体	35.6		

16. 清淡、无糖型冰淇淋

配方（%）

水	70.1	非脂乳固体	13
山梨醇	11.5	乳脂肪	4
微晶纤维素	1	稳定剂/乳化剂	0.4
总固体	29.9		

17. 低脂型冰淇淋

配方

水	68.7%	非脂乳固体	10%
砂糖	13%	麦芽糖糊精（5DE）	5%
乳脂肪	2.6%	微晶纤维素	0.51%
刺槐豆胶	0.06%	羧甲基纤维素钠	0.05%
单硬脂酸甘油酯	0.03%	黄原胶	0.02%
卡拉胶	0.02%	聚山梨酸酯（80）	0.01%
总固体	31.3%		

18. 意大利冰淇淋

配方

牛奶	10kg	奶油	1kg
糖	3.5kg	蛋黄	3.5kg
柠檬皮	适量	巧克力粉	2kg
水	3kg		

19. 意大利草莓冰淇淋

配方

草莓	1.2kg	热水	2.6kg
砂糖	1.2kg	香精	少许

产品特点

色粉红，组织细腻，酸甜爽口，富有草莓芳香。

20. 意大利鸭梨冰淇淋

配方

鸭梨	1.4kg	热水	2.55kg
砂糖	1.05kg	香精	少许

产品特点

色白、组织稍粗、富鸭梨芳香。

第二节 雪 糕 类

一、雪 糕

1. 菠萝雪糕（一）

配方

炼乳	5.5～6kg	生粉（淀粉）	1.25kg
砂糖	7.5kg	明胶	250g
软化水	50kg	菠萝香精、菠萝汁	各适量

工艺流程

原料处理→混合料配制→灭菌→冷却→均质→冷却（加香精）→浇模（模盘经消毒）→冻结（插杆）→脱模→包装→检验→成品

操作要点

（1）混合原料的配制：按照配方称取各种原料，并进行原料预处理。砂糖溶解过滤，淀粉溶解过80目筛。

（2）灭菌：75～80℃加热灭菌15～20min。

（3）均质：均质温度控制在65～70℃。

（4）冷却：冷却至3～8℃。

（5）冻结：分浇模和脱模。浇模冻结时盐水温度为－25～－22℃，盐水含量为27～30°Bé，冻结时间为10～15min。脱模：雪糕冻结好后，将模盘放在48～54℃的烫盘槽中，稍浸数秒，自模盘中脱出。

（6）贮藏：贮藏温度为－22～－18℃。

质量标准

砂糖不低于12%～17%，糖精不超过0.015%。

2. 菠萝雪糕（二）

配方

菠萝果汁	6kg	奶粉	4.5kg
糯米	4kg	人造奶油	400g
砂糖	23.3kg	单脂肪酸甘油酯	140g
羧甲基纤维素钠	300g	瓜尔胶	80g
菠萝香精	120mL	柠檬黄色素	1g
菠萝脯	适量	加水至	100kg

产品特点

添加了果汁、果脯原料的雪糕，既有雪糕的风味，又具有鲜果酸甜可口的特点，可开胃消食。在雪糕形态上，有菠萝果脯碎粒的点缀，色彩鲜艳，能激起人们的食欲，同时也增加了雪糕的花色品种，为果品深加工开辟了新的前景。

3. 菠萝雪糕（三）

配方

菠萝汁	适量	炼乳	11kg
砂糖	15kg	淀粉	2.5kg
食用明胶	1kg	食用香精	适量
加水至	100kg		

4. 菠萝雪糕（四）

配方

全脂奶粉	3kg	脱盐乳清粉	4kg
人造奶油	3.5kg	砂糖	14.5kg
冰全蛋	2kg	淀粉	2.5kg
明胶	200g	羧甲基纤维素钠	200g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	40g	精盐	13g
菠萝香精	100g	栀子黄色素	50g
水	69.8kg		

产品特点

以菠萝香精调味，物美价廉。

5. 草莓雪糕（一）

配方

全脂奶粉	3kg	脱盐乳清粉	4.5kg
砂糖	14.2kg	硬化油	3kg
冰全蛋	2kg	淀粉	2.5kg
麦精	400g	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	40g
草莓香精	100g	红曲素	30g
水	69.8kg		

产品特点

以草莓香精调味，物美价廉。

6. 草莓雪糕（二）

配方

鲜草莓	500g	牛奶	250g
砂糖	375g	玉米粉	25g
鸡蛋	125g	清水	625g
草莓香精	少许	食用红色素	微量

产品特点

色泽红艳，草莓香浓，口感柔和，细腻爽滑。

7. 蜜枣雪糕

配方

大枣	150g	蜂蜜	20g
砂糖	100g	奶粉	80g
淀粉	10g	奶油	40g
清水	500mL		

产品特点

枣香突出，香甜适口，消暑佳品。

8. 酸枣果肉雪糕

配方

酸枣果浆	20kg	棕榈油	1.6kg
砂糖	19kg	淀粉	1.8kg
琼脂	200g	加水至	100kg

操作要点

（1）酸枣果浆的制备：挑选新鲜、饱满、无虫、无腐烂的酸枣果实，漂洗后加少量水加热85℃以上，软化10～15min，然后用打浆机加工成酸枣果肉浆。要求果肉浆的粒度≤1mm，不含果核、果梗、果皮等。

（2）混合料配制：按配方将各配料混合均匀，经巴氏杀菌、超微分散后冷却。

（3）注模、插杆、速冻、脱模、包装即为成品。

产品特点

制作工艺简单，以新鲜酸枣果肉浆为主要原料，具有浓郁的果香味，清爽利口，无奶

味，含有维生素、纤维素等营养成分。

9. 桃子、冰果雪糕

配方

桃子果浆	40kg	冰果	2kg
奶油	1.2kg	砂糖	18kg
海藻酸钠	1kg	羧甲基纤维素钠	300g
加水至	100kg		

操作要点

（1）果浆的制备：挑选新鲜、饱满、无虫、无腐烂的桃子与冰果果实，漂洗后加少量水加热至85℃以上，软化10～15min，然后用打浆机加工成桃子和冰果果肉浆。要求果肉浆的粒度≤1mm，不含果核、果梗、果皮等。

（2）混合料配制：按配方将各配料混合均匀，经巴氏杀菌、超微分散后冷却。

（3）注模、插杆、速冻、脱模、包装即为成品。

10. 山楂雪糕（一）

配方

山楂果浆	30kg	人造奶油	1kg
砂糖	24kg	淀粉	1.5kg
明胶	1kg	加水至	100kg

操作要点

（1）山楂果浆的制备：挑选新鲜、饱满、无虫、无腐烂的山楂果实，漂洗后加少量水加热至85℃以上，软化10～15min，然后用打浆机加工成山楂果肉浆。要求果肉浆的粒度≤1mm，不含果核、果梗、果皮等。

（2）混合料配制：按配方将各配料混合均匀，经巴氏杀菌、超微分散后冷却。

（3）注模、插杆、速冻、脱模、包装即为成品。

产品特点

制作工艺简单，以新鲜山楂果肉浆为主要原料，具有浓郁的果香味，清爽利口，含有维生素、纤维素等营养成分。

11. 山楂雪糕（二）

配方

山楂果汁	6kg	奶粉	4.5kg
糯米	4kg	人造奶油	400g
砂糖	23.3kg	单脂肪酸甘油酯	140g
羧甲基纤维素钠	300g	瓜尔胶	80g
山楂香精	120mL	胭脂红	1g
加水至	100kg		

12. 柠檬雪糕

配方

果酱	28kg	奶油	22kg
砂糖	22kg	柠檬果	55个
加水至	100kg		

操作要点

(1) 将砂糖溶于适量水中，煮沸，双层纱布过滤，冷却待用。

(2) 柠檬洗净，挤出汁来，与果酱一起加入冷糖液中。

(3) 抽打奶油至松软，冲入果酱糖浆，搅拌均匀。

(4) 灌入雪糕模具中冷冻，温度－1℃，中途插棍，继续冻制成形。

(5) 果酱中的苹果酱、草莓酱、橘子酱、什锦果酱均可使用。

产品特点

细腻、软滑、冷甜，有很浓的水果味，最适宜于儿童食用。

13. 芒果雪糕（一）

配方

芒果果汁	6kg	奶粉	4.5kg
糯米	4kg	人造奶油	400g
砂糖	23.3kg	单脂肪酸甘油酯	140g
羧基纤维素钠	300g	瓜尔胶	80g
胭脂红	1g	芒果脯碎粒	适量
加水至	100kg		

14. 芒果雪糕（二）

配方

全脂奶粉	3kg	脱盐乳清粉	4.5kg
砂糖	14.2kg	棕榈油	3kg
冰全蛋	2kg	淀粉	2.5kg
麦精	400g	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	40g
精盐	12g	芒果香精	100g
水	69.8kg		

产品特点

以芒果香精调味，制作方法简单，成本低廉。

15. 果仁雪糕（一）

配方

果仁	2～3kg	牛奶	20kg
砂糖	15kg	精制淀粉	2.5kg
明胶	1kg	香兰素	20g

产品特点

口感香脆，种类多样。

16. 果仁雪糕（二）

配方

花生仁、核桃仁、榛子仁，葵花仁	各 20g	松子仁、芝麻仁、瓜子仁	各 15g
砂糖	100g	牛奶	200mL
淀粉	10g	食用明胶	2g

清水 300mL

产品特点

七种果仁，清凉香脆。

17. 花生脆皮雪糕

配方

（1）花生脆皮浆配方

花生酱	3.9kg	棕榈油	3.9kg
奶粉	1.5kg	砂糖	14kg
咖啡粉	600g	乳清粉	300g
代可可脂	5.1kg	磷脂	150g
加水至	100kg		

（2）芯料配方

花生酱	6kg	棕榈油	5.4kg
奶粉	6kg	砂糖	13.8kg
乳清粉	1.5kg	豆粉	500g
乳化稳定剂	400g	花生油香精	少许
加水至	100kg		

18. 黑芝麻脆皮雪糕

配方

（1）黑芝麻脆皮浆配方

黑芝麻酱	3.9kg	白芝麻酱	3.9kg
棕榈油	3.9kg	砂糖	14kg
乳清粉	1.5kg	代可可脂	5.1kg
磷脂	1.5kg	加饼干脆至	100kg

（2）芯料配方

花生酱	6kg	芝麻酱	6kg
棕榈油	5.4kg	黄油	2kg
奶粉	6kg	砂糖	13.8kg
乳清粉	1.5kg	豆粉	500g
乳化稳定剂	400g	加水至	100kg

19. 荔芋脆皮雪糕

配方

（1）脆皮浆配方

奶粉	10kg	砂糖	20kg
牛肉松	6kg	乳清粉	3kg
代可可粉	1kg	糊精	5kg
乳化剂	500g	加水至	100kg

（2）芯料配方

牛肉松	10kg	棕榈油	8kg
黄油	3kg	奶粉	5kg
砂糖	10kg	糊精	5kg

淀粉	3kg	乳清粉	5kg
大豆粉	300g	乳化稳定剂	500g
加水至	100kg		

产品特点

脆皮配方及工艺先进，脆皮浆稳定性好，适于加工成口感薄脆的外皮涂层；荔芋口味增加了天然风味及营养成分。该产品提高了外皮的保水性、胶凝性和乳化性，雪糕整体的抗化性也有所提高。

20. 脆皮茶雪糕

配方

（1）脆皮浆配方

奶粉	10kg	砂糖	20kg
茶粉	6kg	乳精粉	3kg
代可可粉	1kg	糊精	5kg
乳化剂	500g	加水至	100kg

（2）芯料配方

茶粉	10kg	棕榈油	8kg
黄油	3kg	奶粉	5kg
砂糖	10kg	糊精	5kg
淀粉	3kg	乳清粉	5kg
大豆粉	3kg	乳化稳定剂	500g
加水至	100kg		

21. 辣酥脆皮雪糕

配方

奶粉	10kg	棕榈油	10kg
代可可脂	10kg	砂糖	40kg
乳化剂	500g	芝麻油	5kg
加水至	100kg	辣椒油	500g

操作要点

（1）香辣料制备：取 1kg 香草料进行干燥、切碎、炒制、磨细处理，然后加入 500g 的辣椒油，将其制成香辛辣酱。

（2）将辣酱与奶粉等配方中所要求的配料一并投入精研缸中混合后即为沾皮用料。

（3）取成品雪糕在沾皮槽内沾制辛辣脆皮后即制成辣酥脆皮雪糕。

22. 夹心脆皮雪糕

配方

透明夹心果酱粉	2%	砂糖	35%
柠檬酸	0.25%	乳化草莓香精	0.15%
乙基麦芽酚	30mg/kg	食盐	200mg/kg
味精	40mg/kg		

23. 黑芝麻花生脆皮雪糕

配方

砂糖	16.5%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.03%
瓜尔胶	0.2%	黄原胶	0.1%
单甘酯	0.1%	全脂奶粉	8%
人造奶油	4%	可可粉	0.3%
黑芝麻酱	0.5%	芝麻香油	0.3%
芝麻油香精	0.1%	乙基麦芽酚	50mg/kg

黑芝麻：花生碎粒：灰色巧克力浆 3：7：50

24. 奶油雪糕（一）

配方

炼乳	12kg	奶油	1kg
砂糖	15kg	精制淀粉	3kg
明胶	1kg	香兰素	20g
加水至	100kg		

25. 奶油雪糕（二）

配方

牛奶	45kg	奶油	2kg
砂糖	15kg	蛋黄粉	1kg
精制淀粉	3kg	精盐	10g
香兰素	20g	加水至	100kg

26. 奶油雪糕（三）

配方

全脂牛奶	30kg	脱盐乳清粉	4kg
砂糖	14.2kg	棕榈油	3kg
冰全蛋	2kg	淀粉	2.5kg
明胶	200g	羧甲基纤维素钠	200g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	40g	香草香精	100kg
水	45.8kg		

27. 奶油玫瑰雪糕

配方

全脂速溶奶粉	100g	鸡蛋	4只
奶油	50g	砂糖	100g
淀粉	10g	玫瑰蜜饯	30g
柠檬香精	2小滴	清水	500mL

产品特点

奶香突出，消暑佳品。

28. 牛奶雪糕

配方（成品100kg）

炼乳	33kg	砂糖	16kg
食用明胶	800g	生粉	3kg
水	100kg	食用香精	适量

产品特点

奶香浓郁，营养丰富。

29. 鲜奶雪糕

配方

鲜奶	500g	冻粉	200g
砂糖	3kg	清水	8kg
黄色素	少许		

产品特点

营养丰富，夏日美食。

30. 牛奶雪糕

配方

炼乳	16.5kg	生粉（淀粉）	1.5kg
砂糖	8kg	明胶	200g
软化水	50kg	香精	适量

31. 咖啡雪糕（一）

配方

速溶咖啡	200g	全脂牛奶	32kg
脱盐乳清粉	3.8kg	砂糖	15kg
棕榈油	3kg	冰全蛋	2kg
淀粉	2.2kg	麦精	800g
明胶	200g	羧甲基纤维素钠	200g
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	60g	焦糖	40g
水	40.5kg		

产品特点

在炎炎夏日食用，有提神醒脑之功效。

32. 咖啡雪糕（二）

配方

全脂速溶奶粉	60g	砂糖	50g
鸡蛋	100g	咖啡粉淀粉各	5g
清水	250mL		

产品特点

质地膨松，消暑解渴。

33. 奶油可可雪糕（一）

配方

可可粉	1kg	牛奶	40kg
奶油	2kg	砂糖	16kg
蛋黄粉	1kg	精制淀粉	3kg
精盐	12g	加水至	100kg

34. 奶油可可雪糕（二）

配方

可可粉	1.5kg	可可脂	2kg

全脂牛奶	40kg	奶油	3kg
脱盐乳清粉	3.5kg	砂糖	15kg
冰全蛋	2.5kg	淀粉	2.2kg
麦精	1kg	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	60g
香草香精	50g	奶油香精	50g
水	28.8kg		

35. 奶油可可雪糕（三）

配方

可可粉	1.5kg	全脂牛奶	33kg
脱盐乳清粉	4kg	砂糖	15kg
棕榈油	3kg	冰全蛋	2kg
麦精	800g	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	60g
焦糖	40g	精盐	13g
水	40.7kg		

36. 奶油可可雪糕（四）

配方

可可粉	2kg	牛奶	52kg
奶油	8kg	砂糖	16kg
加水至	100kg		

产品特点

口感细腻、软滑，冷甜，具有浓郁的可可香味。

37. 奶油可可雪糕（五）

配方

可可粉	3kg	牛奶	32kg
砂糖	13～14kg	精炼油	2.5～4kg
淀粉	1.25～2.5kg	糖精	10～15g
香精	适量	着色剂	适量
加水至	100kg		

操作要点

（1）按常规方法混合物料。

（2）杀菌：温度 82℃，保持 20min，冷却至 70℃。

（3）高压均质：温度 70℃，压力 15～19MPa。

（4）迅速冷却至 4℃，加香精、着色剂。

（5）浇模（插杆）、凝冻、烫盘（脱模）、包装、成品。

产品特点

以精炼植物油代替奶油并加入少量糖精，生产出来的是热量较低和动物脂肪含量较少的雪糕，并且成本低廉。

38. 巧克力雪糕

配方

砂糖、红糖	各 12kg	鲜奶	5kg
淀粉	2kg	可可粉	600g
糖精	1.5g	加水至	100kg

产品特点

香甜可口，可可味浓郁。

39. 果脯雪糕

配方

橘饼、葡萄干、糖桂花各	10g	桃脯、梨脯、杏脯、淀粉	各 15g
苹果脯、甜玫瑰各	20g	砂糖	100g
牛奶	300mL	清水	200mL

产品特点

八种果料，果味浓郁，营养丰富，清香适口。

40. 香橙雪糕

配方

香橙汁	250g	鲜牛奶	500g
玉米粉	15g	砂糖	150g
鸡蛋清	100g	香橙香油	少许
橙色色素	微量		

41. 葡萄干雪糕

配方

鲜牛奶	500g	优质葡萄干	50g
鸡蛋黄	100g	砂糖	150g
玉米粉	15g	奶油	10g
香草香精	少许		

产品特点

细腻软滑的白色雪糕中，一粒粒紫绿色葡萄干镶嵌其中，鲜艳美观。

42. 雪霜（百合型）

配方

砂糖	18%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
明胶	1%	瓜尔胶	0.2%
鲜百合	3%	全脂淡奶粉	2.5%
麦芽糊精	0.5%	香兰素	100mg/kg
百合香精	0.1%		

43. 豆沙雪糕

配方

全脂奶粉	100g	鸡蛋	2只
砂糖	90g	赤豆沙	60g
淀粉	10g	巧克力香精	2滴

清水	400mL

产品特点

豆香浓郁，奶香突出，清凉爽口。

44. 高脂雪糕

配方

砂糖	16%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%
明胶	0.25%	CMC	0.25%
乳化稳定剂	0.1%	人造奶油	4%
全脂奶粉	2.5%	玉米淀粉	3%
麦芽糊精	2%	鲜奶素	0.05%
香草香精	0.05%	乙基麦芽酚	20mg/kg
食盐	250mg/kg	味精	40mg/kg

45. 中脂型巧克力膨化雪糕

配方

砂糖	17%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.02%
明胶	0.3%	CMC	0.2%
单甘酯	0.1%	全脂奶粉	2.5%
玉米淀粉	2.5%	麦芽糊精	1.5%
可可粉	1.2%	人造奶油	2%
巧克力香精	0.1%	香草香精	0.05%
香兰素	100mg/kg	食盐	250mg/kg
味精	40mg/kg		

46. 低脂雪糕

配方

砂糖	15%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.04%
明胶	1%	瓜尔胶	0.1%
乳化稳定剂	0.15%	全脂奶粉	2.5%
特优面粉	2.5%	麦芽糊精	1%
人造奶油	0.5%	鲜奶素	0.3%
香草香精	0.05%	香兰素	100mg/kg
食盐	250mg/kg	味精	40mg/kg

47. 优质雪糕

配方

砂糖	25kg	鸡蛋	9kg
奶	16kg	琼脂	200g
香精	50～150g	淀粉	1.5kg
着色剂	10g	加水至	100kg

产品特点

质地松酥，营养丰富。

48. 红茶鲜汁奶油雪糕

配方

炼乳	5.5～6kg	精制淀粉	1.25kg
砂糖	7.5kg	明胶	200g
软化水	50kg	红茶鲜汁	适量

49. 雪比

配方

砂糖	20%～30%	柠檬酸	0.3%～0.5%
柠檬酸钠	0.4%～0.6%	稳定剂	0.5%～0.6%
淀粉糖浆	6%～8%	香精、着色剂	适量

工艺流程

配料→杀菌→均质→冷却→老化→调酸→调香→凝冻→灌装→杯装→雪比

操作要点

（1）配料：先在配料缸中泵入部分水，并升温至40℃左右，将稳定剂与5～10倍砂糖充分混匀，然后陆续加入所余糖或糖浆，加水定容。

（2）杀菌：85℃下保温10s。

（3）均质：在80℃和10～15MPa压力的条件下均质。

（4）冷却老化：经板式热交换器冷却后进一步降温至2～4℃，老化时间一般在4h以上。

（5）凝冻：根据生产要求调节膨胀率，杯装雪比一般控制在50%～60%。

（6）成型：盐水温度必须保证在－30℃以下，隧道温度应在－35℃以下。

产品特点

雪比是一种美味饮品，曾一度被人称为果汁冰糕，一般定义是具有一定膨胀率（20%～80%）的水冰产品。

50. 莎白特（Sorbet）

配方

糖	20%	葡萄糖浆	6%
混合型稳定剂	0.45%	总固体	26.45%

工艺流程

混料→巴氏杀菌（78℃/30s）→冷却（4℃）→老化（2～24h）→pH调节→凝冻包装→速冻→冷藏

↑

加入着色剂、香精等

51. 膨化雪糕（一）

配方

砂糖	15kg	食用氢化油	3.5kg
单硬脂酸甘油酯	100g	麦芽糊精粉	2.5kg
明胶	300g	香草香精	50g
糖精	12g	精制盐	12g
加水至	100kg		
鲜牛奶	35kg（或全脂淡奶粉4kg）		
鲜鸡蛋	2kg（或全蛋粉450g）		

产品特点

因其具有一定膨胀率，所以比通常意义的雪糕松软可口。

52. 膨化雪糕（二）

配方

奶粉	9kg	砂糖	14kg
植物油脂	3kg	全蛋粉	800g
羧甲基纤维素钠	100g	明胶	100g
魔芋粉	100g	香草香精	100mL
加水至	100kg		

操作要点

（1）明胶用 10 倍水浸泡，过夜，使之充分溶胀。

（2）取占总量 1/3 的砂糖与魔芋粉、羧甲基纤维素钠及少量的 NaOH 混合均匀，因羧甲基纤维素钠与魔芋粉在碱性环境中更容易溶胀。

（3）全蛋粉加水在打蛋机中搅拌至溶解。

（4）余下的糖与奶粉搅拌均匀与少量水混合搅拌呈均匀浆状。

（5）均质压力 15MPa。

（6）老化：温度 1℃，时间 2～3h。

产品特点

结构细腻，质地松软，介于冰淇淋与雪糕之间，膨胀率控制在 50%～60%，无冰晶，爽口不腻。

53. 沙棘双色双味雪糕

配方

全脂奶粉	6.5kg	砂糖	16.5kg
棕榈油	5.2kg	麦芽糊精	1.2kg
蛋黄粉	800g	复合稳定剂	500g
香草香精	200g	加水至	100kg

产品特点

雪糕为纯色，沙棘冰棍为浅黄色或金黄色，层次分明，香气纯正，具有沙棘果特有的香气。雪糕细腻润滑，沙棘冰棍清新爽口、无异叶与杂质。组织形态均匀完整，无明显收缩。

54. 三合一软芯咖啡雪糕

配方

（1）咖啡芯配方

咖啡粉	8kg	奶粉	8kg
乳清粉	4kg	黄油	4kg
棕榈油	8kg	砂糖	15kg
糊精	6kg	乳化稳定剂	500g
调色调香剂	500g	加水至	100kg

（2）外壳配方

见脆皮雪糕配方。

（3）软芯配方

炼乳	15kg	砂糖	15kg

糊精	10kg	液体稳定剂	60kg
乳化稳定剂	800g	调色调香剂	500g
加水至	100kg		

产品特点

口感新颖，食用者可同时享受脆、软、硬三种口感。炼乳口味的软芯整体有咖啡加伴侣的感觉。

55. 三色雪糕

配方（kg）

原料名称	香草	可可	草莓
全脂牛奶	42	32	—
全脂奶粉	—	—	4.2
可可脂	—	0.6	—
硬化油	—	3.8	3.8
冰全蛋	2	1	2
可可粉	—	1.4	—
明胶	0.2	0.2	0.2
食盐	0.011	0.012	—
麦精	0.4	1	0.2
砂糖	16	15	16
淀粉	2.5	2.3	2.5
香草香精	0.07	0.06	—
草莓香精	—	—	0.06
草莓红色素	—	—	10～12g
焦糖	—	0.03	—
糖精	—	0.011	—

产品特点

该三色大雪糕色泽清新，层次分明。

56. 红茶奶油雪糕

配方

红茶鲜汁	适量	炼乳	11～12kg
砂糖	15kg	精制淀粉	2.5kg
食用明胶	200g	加水至	100kg

操作要点

（1）明胶先用10倍水浸泡软，用少量水调制淀粉糊，再用热水溶解砂糖。

（2）将各配料混合，加热杀菌，温度85～90℃，保持15min，冷却。

（3）高压均质，冷却。

（4）冻结温度－15℃。

（5）烫盘：将冷冻终了的模盘置于40～45℃温水中几秒钟，脱模，包装，贮存温度－22～－18℃

产品特点

红茶和奶制品的绝妙搭配，使酷暑食用时香而不腻，提神开胃。

57. 仙茶雪糕

配方

新鲜茶叶	5.5～8kg	全脂奶粉	20～27kg
人造奶油	14～22kg	砂糖	25～39kg
淀粉	3～5.5kg	稳定剂/乳化剂	350～550g
加水至	100kg		

58. 麻酱雪糕

配方

芝麻酱	2.5～7.5kg	奶粉	1～3kg
砂糖	15～25kg	面粉	5～7.5kg
明胶	500g	可可粉、香料	适量
加水至	100kg		

产品特点

芝麻中含有丰富的磷、钙、铁等成分，具有开胃、健脾、避暑之功效，对各种贫血、慢性胃炎、早白发、润肤养颜等有辅助疗效。

59. 海带雪糕

配方

海带浆	30kg	果酱	10kg
奶粉	10kg	奶油	5kg
砂糖	15kg	淀粉	1kg
乳化稳定剂、食用香料	适量	加水至	100kg

产品特点

海带是自然界中富含有机碘的海藻类植物，海带中的有机碘在热处理过程中有较强的稳定性，容易被人体吸收。人体有足够的碘摄入，能促进大脑的健康发育和肌体的新陈代谢。

60. 大豆雪糕（一）

配方

大豆（干重）	10kg	奶粉	3kg
砂糖	1kg	填充剂	3kg
稳定剂、乳化剂各	100g	香精	适量
水	500g		

61. 大豆雪糕（二）

配方

大豆	12kg	奶粉	4kg
棕榈油	3kg	砂糖	15kg
淀粉	2.4kg	环己基氨基磺酸钠	100g
香精	100g	加水至	100kg

产品特点

本方法制作的豆奶雪糕与其他传统豆类冷饮产品不同之处是大豆原料与其他配料充分混合，滋味表里一致，富有人体必需的多种维生素、矿物质及氨基酸，有动植物蛋白的互

补作用，能促进营养成分的合理平衡，食物纤维含量比同类产品高 10 倍以上，能促进和帮助消化，是一种色、香、味俱佳的冷饮产品。

62. 玉米螺旋棒

配方

玉米粒	0.5～5kg	奶粉	2～8kg
棕榈油	4kg	砂糖	10～18kg
豆粉	0.5～4kg	糊精	1～6kg
乳化稳定剂	100～800g	调色调香剂	50～500g
加水至	100kg		

操作要点

（1）先将玉米粒漂洗干净，除去多余水分，加入 10 倍于玉米质量的水，加热熬煮成玉米糊。煮熟后加入 1.5 倍于玉米的砂糖，继续熬煮 10min，冷却至 50℃以下备用。

（2）其他配料的混合：在 40～50℃的水中加入奶粉、砂糖、豆粉、搅拌 10～30min，升温至 50～60℃，加棕榈油和按 1∶5 比例混合的乳化稳定剂与糖后，与上述物料混合。

（3）杀菌，将混合料升温至 70～80℃，保持 5～10min。

（4）均质、冷却后，加入备用的玉米粒，搅拌均匀。

（5）老化，温度为 0～6℃，搅拌 4～6h，调香。

（6）凝冻、灌注，冷冻成形后脱模，包装。

产品特点

外形新颖，玉米粒的咀嚼感使口感丰富、真实。本品营养价值较高。

63. 米通雪糕

配方

（1）米通料配方

面粉	10～40kg	砂糖	5～10kg
大豆粉	0.5～10kg	奶粉	0～10kg
米粉	0～10kg	香油	0.5～5kg
乳化剂	0～0.5kg	抗氧化剂	0～0.5kg
疏松剂	0～0.5kg	加水至	100kg

（2）朱古力脆皮配方

朱古力	5kg	食用油	5～15kg

操作要点

（1）米通料制备：将面粉、砂糖、大豆粉、奶粉、米粉、香油和适量的水一并加入和面机中搅拌 5min，再加入乳化剂、抗氧化剂和疏松剂，搅拌 30min。取出混合物在 35～40℃的温度下醒发 3h，重新投入和面机中搅拌 30min。取出混合物在模具内压片，将压成薄片的米通放在切割机下切碎，并用筛子筛选出大小适用的米通碎粒备用。

（2）朱古力脆皮制备：取朱古力和食用油在保温缸中混合，加热至 50℃后取出，按 1∶5比例将米通与朱古力浆混合后置于搅拌槽内。

（3）最后用制成成品的各种雪糕（如三合一软芯咖啡雪糕）在米通朱古力浆内沾皮，包装即可制成米通雪。

64. 糯米雪糕（一）

配方

糯米	9kg	脱脂奶粉	6kg
棕榈油	3.5kg	砂糖	13kg
干大枣	600g	果胶	150g
明胶	300g	单脂肪酸甘油酯	200g
粽子叶	900g	乙基麦芽酚	1.5g
加水至	100kg		

操作要点

（1）原料预处理：将糯米用水淘洗干净，去除砂粒等杂质；大枣去核，分四瓣；粽子叶洗净，加20～30倍水浸煮，温度95℃，10～20min。

（2）熬粥：将粽子叶提取液加水，与大枣和糯米一起煮沸，微沸30min至粥黏稠，大枣溶胀为止。

（3）其他配料预处理：油脂初乳化，将单脂肪酸甘油酯、乙基麦芽酚加入融化的棕榈油中搅匀，再加入明胶、果胶溶液，搅拌成浑浊液，用胶体磨进行初乳化。

（4）物料混合：将乳化液、奶液、糖液等搅拌，加热至85℃，保持20～30min，再降温至50～60℃。

（5）均质：压力18～20MPa，然后与粥混合。

（6）老化分两步：先在15～18℃的温度下，老化1～2h；然后在2～4℃，老化3～5h。

（7）凝冻温度，－2.4～－2.2℃，浇模。

（8）速冻成形：温度－25℃，时间15～25min。脱模、包装。

（9）硬化：温度：－25～－23℃，时间12h。

65. 糯米雪糕（二）

配方

特制糯米粉	8kg	全脂奶粉	0.7kg
炼乳	7kg	奶油	1.5kg
砂糖	16kg	鸡蛋	3kg
香草香精	10g	水	70kg

产品特点

特制糯米粉是选用优质糯米经特殊工艺精制而成，用来取代冰淇淋等冷饮中的部分脂肪，不会影响口感与膨胀率。它老化敏感性低、老化作用小，加入冷饮中能使冷饮在冻结、解冻过程中的稳定性好。

66. 糯米雪糕（三）

配方

糯米粉	3kg	全脂奶粉	10kg
奶油	6kg	砂糖	18kg
蛋粉	1kg	羧甲基纤维素钠	0.15kg
单脂肪酸甘油酯	0.15kg	蔗糖酯	1.5kg
香精	75mL	加水至	100kg

67. 八宝雪糕

配方

糯米	8～12kg	莲子、红枣、葡萄干、糖桂花	各 1～1.5kg
青红丝	2～3kg	金橘	1～1.5kg
砂糖	1.5～2kg	明胶 1～1.2kg	
冻粉	500～800g		

操作要点

(1) 原料预处理：糯米浸泡 4～6h，蒸煮 1～1.5h。莲子浸泡 4～6h，蒸煮 1～5h，切块。红枣浸泡 4～6h，除核，切块。金橘、青红丝冲洗干净，切块。

(2) 混合料配制：溶糖，将所有加工好的原料混合，经巴氏杀菌，冷却后注模、插棒、冷冻、脱模、包装、入库即为成品。

产品特点

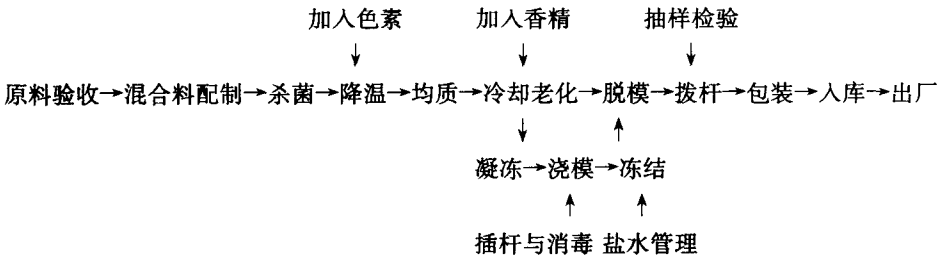
配料全部选用营养丰富的天然食品，既不添加任何化学合成剂，又不提高产品成本，同时具有吸引人的色、香、味，并有补肾、健脑、补血、强心、补脾等较高的食疗价值，是价格适中、老幼皆宜和强身健体的理想冷冻甜食。

68. 香草雪糕

配方（以 1000kg 计）

全脂牛奶	300kg	脱盐乳清粉	40kg
淀粉	25kg	砂糖	142kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg	明胶	2kg
棕榈油	30kg	CMC	2kg
麦精	4kg	冰全蛋	20kg
香草香精	1kg	水	458kg

工艺流程



69. 芒果雪糕

配方

全脂奶粉	30kg	脱盐乳清粉	45kg
淀粉	25kg	砂糖	142kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg	明胶	2kg
棕榈油	30kg	CMC	2kg
精盐	0.12kg	麦精	4kg
冰全蛋	20kg	芒果香精	1kg
水	698kg		

70. 香草大雪糕

配方（以1000kg计）

全脂牛奶	420kg	奶油	40kg
冰全蛋	20kg	明胶	2kg
食盐	0.11kg	麦精	4kg
砂糖	160kg	淀粉	25kg
香草香精	0.7kg	水	余量

71. 可可大雪糕

配方（以1000kg计）

全脂牛奶	320kg	可可脂	6kg
硬化油	38kg	冰全蛋	10kg
可可粉	14kg	明胶	2kg
食盐	0.12kg	麦精	10kg
砂糖	150kg	淀粉	23kg
香草香精	0.6kg	焦糖	0.3kg
糖精	0.11kg	水	余量

72. 草莓大雪糕

配方（以1000kg计）

全脂奶粉	42kg	可可脂	8kg
硬化油	38kg	冰全蛋	20kg
明胶	2kg	麦精	2kg
砂糖	160kg	淀粉	25kg
草莓香精	0.6kg	草莓红色素	10～12g
水	余量		

73. 牛奶雪糕

配方

炼乳	33kg	糖	16kg
食用明胶	0.8kg	淀粉	3kg
食用香精	适量	加水至	100kg

74. 菠萝汁雪糕

配方

炼乳	11kg	糖	15kg
菠萝汁	适量	食用明胶	1kg
淀粉	2.5kg	食用香精	适量
水加至	100kg		

75. 朱古力雪糕

配方

糖	13%～14%	糖精	0.01%～0.013%
淀粉	1.25%～2.5%	精炼油脂	2.5%～4%
牛奶	32%	可可粉	3%
香精	适量	着色剂	适量

工艺流程

配料→灭菌（82℃，20min）→冷却（70℃）→高压均质→冷却（4℃），并加香精、着色剂→杯子、模子消毒并浇盘→凝冻→烫盘→包装→成品

76. 奶油雪糕

配方

牛奶	45kg	全脂奶粉	6.5kg
砂糖	15kg	奶油	2kg
蛋黄粉	1kg	淀粉	3kg
精盐	13g	香兰素	20g

工艺流程

原料计量→溶解混合→加热杀菌→均质→冷却→添加香料→冻结→包装冷库→贮存

77. 巧克力雪糕

配方

牛奶	40kg	全脂奶粉	55kg
奶油	2kg	砂糖	15kg
蛋黄粉	1kg	淀粉	3kg
精盐	13g	可可粉	1kg

工艺流程

同配方 76。

78. 香草雪糕

配方

牛奶	40kg	全脂奶粉	6kg
奶油	2kg	砂糖	15kg
蛋黄粉	1kg	淀粉	3kg
精盐	10g	香兰素	50g

工艺流程

同配方 76。

79. 椰子雪糕

配方

淀粉（或米粉）	200g	牛奶	1000g
砂糖	1500g	椰子汁	120g
椰子香精	适量	椰子肉	120g
清水	3500g		

操作要点

（1）将淀粉放入锅内，加清水调匀成糊状糕浆。

（2）椰子肉除去黑皮削成片，与牛奶、椰子汁等材料同放入搅拌器内，打至椰子肉碎烂，取出装入纱布袋内，滤去渣，取椰子汁备用。

（3）将清水煮沸，倒入白糖待溶解后，把糊状糕浆倒入沸糖水里搅拌，成稀糊。

（4）将椰子汁注入稀糊内，慢慢搅匀，再倒入纱布袋内滤除渣滓。当雪糕浆晾凉后加入香精调味。

（5）把各种配料放入雪糕机中加盖搅拌。若用手搅拌约2h才能够嫩滑，雪糕浆打好后灌入模具放入冰箱冰冻，即成雪糕。

80. 桃子雪糕

配方

淀粉（或米粉）	200g	牛奶	1000g
砂糖	1500g	桃子汁	120g
桃子香精	适量	清水	3500g
桃子肉	120g		

操作要点

（1）将桃子除去皮、核后，与牛奶、桃子汁等材料放入搅拌器中，打至桃肉碎烂，取出装入纱布袋内滤去渣滓，取桃子汁备用。

（2）将淀粉加清水调匀成糊状。清水煮沸倒入砂糖，待糖溶解后将糊状淀粉倒入沸糖水中搅匀，煮成稀糊。

（3）将桃子汁注入稀糊中，慢慢搅匀，再倒入纱布袋内滤清渣滓，当糕浆晾冷后加入香精调味。

（4）把各种配料放入雪糕机中加盖搅打。如果用手摇机打时约2h，然后放入冰箱冷冻即成雪糕。

81. 栗子雪糕

配方

干栗子	500g	鲜奶油	120g
鲜牛奶	150g	果冻粉	15g
香草香精	半茶匙	砂糖	120g

操作要点

（1）用清水浸泡栗子1d，用前剥去硬壳及毛衣，用清水加糖煮烂，在打蛋机中打成栗子蓉。

（2）果冻粉加清水调匀。

（3）将鲜奶油打成泡沫状，徐徐加入鲜奶及调匀的果冻粉，然后加入栗子蓉及香精调制均匀。

（4）放入雪糕机中打成雪糕。

82. 朱古力雪糕

配方

鲜牛奶	300g	砂糖	120g
鲜蛋黄	2只	鲜奶油	120g
朱古力块	120g		

操作要点

（1）将朱古力用刀切碎，隔热水将朱古力煮熔。在另一锅内将牛奶煮至将沸。

（2）在蛋盆内将蛋黄及砂糖打匀后，注入热牛奶，搅拌均匀后倒回锅内加入朱古力糖浆。随煮随搅拌，沸后离火。

（3）冷却后加入鲜奶油拌匀，放入雪糕机中打成雪糕。

83. 红小豆雪糕

配方

牛奶	100g	鸡蛋	1只
砂糖	60g	红小豆	50g
鲜奶油	200g		

操作要点

(1) 将红小豆煮烂、捣碎、滤除豆皮，豆沙待用。

(2) 牛奶煮沸加入砂糖、豆沙及搅打至起泡沫的鸡蛋，随加随搅成糊状。

(3) 离火放冷后，加入鲜奶油，拌匀，注入雪糕模具中放入冰箱冷冻室冻结即成。

84. 五香豆雪糕

配方

黄豆	50g	砂糖	40g
精盐	50g	牛奶	70g
胡椒面	2g	香料布包	1个
葱姜	7.5g	淀粉	10g
清水	500mL		

操作要点

(1) 用少量水加入精盐、葱、姜、香料包和黄豆，用文火煮熟。

(2) 淀粉用少量水调成糊状。

(3) 将煮好的黄豆（取出香料包及葱姜残渣）加入砂糖、淀粉液，加热煮沸。再加入牛奶，胡椒面，煮沸后离火，晾凉。

(4) 注入冰糕模具中，放入冰箱冷冻室冻结即成。

85. 杨梅夹心雪糕

配方

(1) 内芯料

奶粉	25g	麦淇淋	15g
鸡蛋	1只	淀粉	50g
香兰素	适量	清水	200mL

(2) 外壳料

奶粉	40g	杨梅糖浆	80g
淀粉	8g	冷开水	400mL

操作要点

(1) 按照奶油雪糕的制法，加工好内芯料，进入冰箱冻冷。

(2) 将奶粉放在碗中，加入冷开水 50mL 调匀。

(3) 把杨梅糖浆、淀粉和冷开水放入锅中调匀，然后边加热边搅拌，煮沸后立即冲入奶粉中，搅拌均匀。

(4) 把杨梅料液注入雪糕模具中，冷后进入冰箱冷冻室，冷冻 45min 左右，待近模壁处已冻结，而中心未冷冻时，取出将模中未冷冻结的料液倒出，注入内芯料，插上雪糕杆柄，复进入冰箱冷冻室冷冻，约 1h 后，雪糕已冻结时即可取出。

(5) 将雪糕模浸入热水中约 5s 即可脱模。

二、冰室、水吧用雪糕

1. 菠萝雪糕（一）

配方

菠萝汁	120g	菠萝果肉	120g
牛奶	1kg	砂糖	1.5kg
淀粉（或米粉）	200g	菠萝香精	适量
水	3.5kg		

操作要点

（1）将菠萝去皮削片，与牛奶菠萝汁等原料同放入搅拌器中，打至菠萝肉碎烂，取出装入纱布袋内，滤去渣滓，取汁备用。

（2）把淀粉加清水调匀制成糊状，将水煮沸倒入砂糖，待其溶解后把淀粉糊倒入沸糖水中搅匀，煮成稀糊。

（3）将菠萝汁注入稀糊中，慢慢搅匀，再装入纱布袋中滤清除去渣滓，当糕浆冷却后加入香精调味。

（4）把各种配料放入雪糕机中制成雪糕。

2. 菠萝雪糕（二）

配方

菠萝汁	500g	牛奶	500g
砂糖	250g	淀粉	75g
香草香精	适量	水	1.25kg

3. 菠萝雪糕（三）

配方

鲜奶	10kg	砂糖	3kg
鱼胶片	250g	菠萝香精	25mL
柠檬黄、橙色素	适量	水	1kg

4. 菠萝雪糕（四）

配方

全脂奶粉	30kg	脱盐乳清粉	40kg
淀粉	25kg	砂糖	145kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg	明胶	2kg
CMC	2kg	人造奶油	35kg
精盐	0.13kg	冰全蛋	20kg
菠萝香精	1.0kg	栀子黄	0.5kg
水	698kg		

5. 草莓雪糕（一）

配方

草莓	100g	牛奶	100g
鲜奶油	100g	砂糖	100g
鸡蛋	1个		

操作要点

（1）将草莓洗净捣烂成蓉。

（2）牛奶煮沸加入砂糖、草莓蓉和搅打至起泡沫状的鸡蛋液，随加随搅匀制成糊状，待冷却后加入鲜奶油拌匀。

（3）放入雪糕机内制成雪糕。

产品特点

具有新鲜草莓的鲜香风味。

6. 草莓雪糕（二）

配方

鲜草莓	500g	牛奶	250g
砂糖	375g	鸡蛋	125g
玉米粉	25g	草莓香精	少许
食用红色素	适量	水	625g

7. 草莓雪糕（三）

配方

草莓鲜	500g	奶油	278mL
砂糖	111g	鸡蛋（用蛋清）	2个

8. 草莓雪糕

配方（以1000kg计）

全脂奶粉	30kg	脱盐乳精粉	45kg
淀粉	25kg	砂糖	142kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.4kg	明胶	2kg
硬化油	30kg	CMC	2kg
麦精	4kg	冰全蛋	20kg
草莓香精	1kg	红曲素	0.3kg
水	698kg		

9. 橘子雪糕

配方

橘子酱	30g	柠檬汁	15mL
奶油	20g	砂糖	20g
淀粉	5g	橘子香精	适量
水	190mL		

操作要点

（1）将白糖放入锅中，加入170mL水，加热溶化后用纱布过滤备用。

（2）将奶油、橘子酱加入经过过滤的糖液中，继续加热，沸腾后倒入用20mL水调湿的淀粉，用蛋甩机搅匀。再次沸腾后，停止加热，加入柠檬汁与橘子香精，用蛋甩机不断搅打，务必使奶油不浮在液面上。冷却后注入雪糕模中，再送进冰箱冷冻。

（3）食用时，将已冻结的雪糕连模浸入热开水中3～5s即可脱模。

产品特点

色泽淡黄，入口肥厚，甜而微酸，有橘子清香。

10. 蜜梨雪糕（一）

配方

雪梨	1000g	牛奶	500g
砂糖	500g	蜂蜜	200g
淀粉	50g	琼脂	10g
水	5000g		

操作要点

（1）将梨洗净，用 4500g 水煮烂，将梨水熬至 1000mL 时停止加热，加入砂糖搅拌均匀。

（2）琼脂用少量水浸泡 2h，加热至溶化；淀粉用少量水调成糊状，加入砂糖搅拌均匀。

（3）将滤好的梨汁、琼脂、淀粉、砂糖液及牛奶、蜂蜜适当加水混合后，煮沸，冷却。

（4）将冷却的混合料注入雪糕模具中，放入冰箱冷冻室内冻结即成。

产品特点

香甜爽口，既有雪糕的特点，又有雪梨与蜂蜜特有的香味，还具有清肺润喉之作用。

11. 蜜梨雪糕（二）

配方

梨	2 个	牛奶	300mL
砂糖	100g	蜂蜜	30g
淀粉	10g	水	300mL

12. 柠檬雪糕

配方

牛奶	100g	奶油	200g
砂糖	100g	鸡蛋	2 只
柠檬香精	5 或 6 滴		

操作要点

（1）将牛奶煮沸加入砂糖与打成泡沫状的鸡蛋液，随加随搅匀。

（2）混合料冷却后加入香精和鲜奶油，搅拌均匀后放入雪糕机中，搅打成雪糕。

产品特点

以柠檬香精调味，制作工艺简单。

13. 葡萄雪糕（一）

配方

鲜葡萄	200g	鲜奶油	100g
砂糖	100g	水	200g

操作要点

（1）将葡萄去皮去核，用果汁机绞压成嫩滑的果浆，用纱布袋滤过备用。

（2）将水煮沸加入砂糖及果浆搅拌均匀，制成糊状，冷却后加入鲜奶油拌匀。

（3）放入雪糕机内制成雪糕。

产品特点

具有葡萄的酸甜口味。

14. 葡萄雪糕（二）

配方

优质葡萄干	50g	鲜牛奶	500g
奶油	10g	砂糖	150g
鸡蛋黄	100g	玉米粉	15g
香草香精	少许		

15. 酸梅雪糕

配方

酸梅酱	180g	鲜牛奶	400g
砂糖	250g	蛋清	4个
水	适量		

操作要点

（1）将酸梅酱与部分砂糖充分搅匀待用。

（2）鲜牛奶加剩下的砂糖打成厚泡状待用。

（3）蛋清也打成厚泡状待用。

（4）将所有的原料放一起搅拌均匀，煮沸，冷却。

（5）装入模具内，放进冰箱中冷冻即可。

产品特点

清凉解暑，奶香四溢，甜爽怡人，具有生津开胃之功效。

16. 桃子雪糕

配方

桃子果肉	120g	桃子果汁	120g
牛奶	1000g	砂糖	1500g
淀粉（或米粉）	200g	桃子香精	适量
水	3500g		

操作要点

（1）将桃子除去皮、核后，与牛奶、桃子果汁等放入搅拌器中，打至桃肉碎烂，取出装入纱布袋内滤去渣滓，取桃子汁备用。

（2）将淀粉加水调匀成糊状，煮沸加入砂糖，待糖溶解后将糊状淀粉倒入沸糖水中搅匀，煮成稀糊。

（3）将桃子汁注入稀糊中，慢慢搅匀，再倒入纱布袋内滤去渣滓，取汁液，当浆料冷却后加入香精调味。

17. 香橙雪糕（一）

配方

鲜牛奶	10kg	砂糖	3kg
鸡蛋	1.5kg	淀粉	15g
鱼胶片	150g	橙子香精	25mL
橙红、柠檬黄色素	适量	水	1kg

操作要点

（1）先将鱼胶片用清水浸泡 1～2h，然后隔水炖至完全溶解。

（2）将鲜牛奶、砂糖混合，加热至沸。

（3）将淀粉用少量水调匀，加入鲜奶中搅匀，使成稀糊状，再将炖溶的胶水加入，约经 15min 取出，用钢丝筛网过滤。

（4）将鸡蛋打起，并加入奶糊里搅匀，冷却后加入适量的橙香精，配以橙红、柠檬黄色素。

（5）将雪糕桶及桶芯盖子等放入锅内经 20min 煮沸消毒。

（6）将配好的雪糕料倒入雪糕桶里（约五六成满便可，因一经搅拌体积会增大）。

（7）装上桶芯及盖子，放入盐水池制雪糕的位置，立即架上雪糕搅拌器，并将皮带搭在搅拌器的皮带轮上，使其旋转搅拌，如果盐水池的温度在－13℃左右约经 25min 雪糕便可凝结。

（8）如果盐池足够冷，大部分雪糕便附在桶芯上，可用力将雪糕刮落到雪糕容器内，将桶内的雪糕取出，放入容器内冷藏。

产品特点

以橙子香精及色素调味、调色，具有天然橙子的色、香味。

18. 香橙雪糕（二）

配方

橙汁	50g	橙肉	300g
新鲜奶油	300g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	300g
橙皮末	10g	明胶	5g

19. 香橙雪糕（三）

配方

香橙	250g	鲜牛奶	500g
砂糖	150g	鸡蛋清	100g
玉米粉	15g	香橙香油	少许
橙色色素	微量		

20. 杏子雪糕

配方

杏干	120g	杏子果冻粉	15g
牛奶	150g	鲜奶油	150g
砂糖	100g	柠檬（榨汁）	半个

操作要点

（1）将杏子干放入水中，浸软浸透，然后除去多余的水分。

（2）将浸透的杏干放在小锅内，加糖，用慢火煮烂，用果汁机绞成嫩滑的果浆，滤去渣滓，加入柠檬汁调匀后备用。用前将果冻粉溶在半杯清水中加果浆。

（3）将鲜奶油打成泡沫状徐徐加牛奶，最后加入杏子果浆拌匀，放入雪糕机中制成雪糕。

产品特点

食之有杏的清香，口味芬芳。

21. 杨梅雪糕

配方

炼乳	3kg	砂糖	1.5kg
鸡蛋	2kg	淀粉	200g
鱼胶片	200g	杨梅香精	20mL
玫瑰红色素	适量	水	8kg

操作要点

(1) 将鱼胶片浸透并炖溶。

(2) 将砂糖、炼乳、水共同煮沸，加入淀粉，维持沸点 10min，再加入炖溶的胶片，用钢丝筛网过滤，冷却。

(3) 将鸡蛋用力打起，加入奶糊里搅匀，冷却后加入杨梅香精，配以玫瑰红色素。

(4) 雪糕桶及芯、盖子消毒后倒入雪糕料，入盐水池搅拌，在－13℃下经 25min 使雪糕凝结。

(5) 取出雪糕，包装，送冷库冷藏。

22. 杨梅夹心雪糕

配方

(1) 内心配方

奶粉	25g	砂糖	50g
麦淇淋	15g	鸡蛋	1只
淀粉	5g	香兰素	适量
水	200mL		

(2) 外壳配方

奶粉	40g	杨梅糖浆	80g
淀粉	8g	水	400mL

操作要点

(1) 按照奶油雪糕的制法，加工好内心料，送入冰箱冷冻。

(2) 外壳奶粉加冷水 50mL 调匀。

(3) 把杨梅糖浆、淀粉和水混合调匀，然后边加热边搅拌，煮沸后立即冲入奶粉中，搅拌均匀。

(4) 把杨梅料液注入雪糕模具中，冷后放入冰箱冷冻室，冷冻 45min 左右，待近模壁处已冻结而中心尚未冻结时，取出将模中未冷冻结的料液倒出，注入内心料，插上雪糕扦柄，复进冰箱冷冻室冷冻，约 1h 后，雪糕已冻结时即可取出。

(5) 将雪糕模浸入热水中约 5s 的时间即可脱模。

产品特点

产品表面粉红色，内心乳白色，具有两种味道。

23. 香芒雪糕

配方

芒果肉	120g	芒果汁	120g
牛奶	1000g	砂糖	1500g
淀粉（或米粉）	200g	芒果香精	适量

水	3500g

操作要点

（1）淀粉加少量水调匀成糊状糕浆。

（2）芒果去皮去核，与牛奶、芒果汁等放在搅拌器内搅拌，搅打至芒果肉碎烂，取出装入纱布袋内，滤去渣，取芒果奶汁备用。

（3）将水煮沸，加入砂糖溶解后，把糊状浆料倒入沸糖水中搅匀煮成糊状。

（4）将芒果奶汁注入稀糊内，慢慢搅匀，再放入纱布袋内滤出渣滓。混合料冷却后加入香精调香。

（5）把各种配料放入雪糕机中加盖搅拌，若手工搅拌约2h，然后放入冰箱冷冻即成。

24. 椰子雪糕

配方

椰蓉	400g	牛奶	1500g
鲜奶油	250g	砂糖	750g

操作要点

先将牛奶煮沸后，加入砂糖和椰蓉，随加随搅，搅匀成糊状后冷却，加入奶油拌匀，放入雪糕机内制成雪糕。

25. 山楂雪糕

配方

山楂原汁	20g	奶粉（或奶油）	10g
砂糖	15g	淀粉	2g
食用香精	0.5g	柠檬酸	0.2g
着色剂	0.05g	加水至	100g

操作要点

（1）山楂原汁制备：将山楂去皮、核，在沸水中熬制、打浆3～8min，即为山楂原汁。

（2）将各配料溶于水后混匀，杀菌、冷却、浇模、冷冻，脱模、包装即可。

产品特点

色泽淡红，是一种能开胃、助消化的冷饮食品。

26. 什锦果脯雪糕（一）

配方

果脯	100g	牛奶	500g
砂糖	100g	淀粉	20g
琼脂	2g	水	500mL

操作要点

（1）先将琼脂用温水浸泡2h，加热至溶化。淀粉用少量水调成糊状备用。

（2）果脯切成小块，加水煮软后，加入琼脂、淀粉液、砂糖、牛奶，继续加热，边煮边搅拌。

（3）冷却，注入雪糕模具中，放入冰箱冷冻室冻结即成。

产品特点

该产品具有果脯的清香，甜味浓郁。果脯可选用葡萄干、桃脯、糖桂花、橘饼、梨脯等。

27. 什锦果脯雪糕（二）

配方

橘饼	10g	葡萄干	10g
糖桂花	10g	桃脯	15g
梨脯	15g	杏脯	15g
苹果脯	20g	甜玫瑰	20g
牛奶	300mL	砂糖	100g
淀粉	15g	水	200mL

28. 果酱雪糕（一）

配方

果酱	250g	奶油	500g
砂糖	200g	淀粉	15g
柠檬香精	2 滴	水	3000mL

产品特点

雪糕中加入果酱，味美可口。

29. 果酱雪糕（二）

配方

果酱	300g	奶油	500g
砂糖	200g	柠檬（1 个）	50g
玉米淀粉	15g		

操作要点

（1）将砂糖、玉米淀粉和 330g 水混合，加热煮沸，过滤，冷却，制成糖浆。

（2）将柠檬挤出果汁，和果酱一起加入糖浆中。

（3）把鲜奶油打发成糊状，在冰箱冷冻 2h 后，加入上述糖浆混合物中，混合均匀。

（4）注入容器，置于冰箱中冻结即成。

产品特点

清凉爽口，有浓郁果香味。

30. 果酱雪糕（三）

配方

果酱	500g	奶油	400g
砂糖	400g	柠檬果	1 个
水	500g		

31. 奶油雪糕（一）

配方

奶粉	25g	奶油	15g
砂糖	50g	鸡蛋	1 只
淀粉	5g	香兰素	适量
水	200mL		

操作要点

（1）将奶粉、淀粉用 50mL 水调匀，再加入砂糖和 150mL 水，加热，边搅拌边加热，待各种料混合均匀并煮沸后，在纱布袋或漏网中过滤。

（2）将鸡蛋的蛋黄和蛋清分开，蛋清搅打至发泡；奶油稍加温，溶化后加入蛋黄搅匀。

（3）将糖浆慢慢倒入打发的蛋白中，再加入奶油蛋黄液和少量香兰素，搅匀后注入雪糕模中。

（4）置于冰箱冷冻室冷冻约 1.5h 后即可取出。

（5）将雪糕模浸在 60℃的热水中，5s 后即可脱模。

产品特点

产品色泽奶白、糕质细腻、稍硬而松、有肥润感。

32. 奶油雪糕（二）

配方

全脂奶粉	100g	奶油	75g
砂糖	200g	鸡蛋（5 只）	300g
玉米淀粉	20g	香兰素	适量
水	800g		

33. 奶油雪糕（三）

配方

牛奶	150g	奶油	50g
砂糖	200g	鸡蛋	5 个
淀粉	35g	香草香精	2 滴
水	700mL		

34. 奶油雪糕（四）

配方

奶粉	40g	色拉油	30g
砂糖	125g	淀粉	120g
糯米粉	60g	香精	1～2 滴
奶油、盐各	少许	水	540g

35. 奶油可可雪糕

配方

全脂牛奶	400kg	脱盐乳清粉	35kg
淀粉	22kg	砂糖	150kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.6kg	可可脂	20kg
明胶	2kg	奶油	30kg
CMC	2kg	可可粉	15kg
麦精	10kg	冰全蛋	25kg
香草香精	0.5kg	奶油香精	0.5kg
水	288kg		

36. 咖啡雪糕（一）

配方

速溶咖啡	4匙	鲜牛奶	5瓶
砂糖	500g	淀粉	4匙
鲜蛋黄	4个		

操作要点

（1）先用牛奶1瓶将淀粉调成糊浆，陆续添加其余的牛奶，煮沸后停止加热。

（2）将蛋黄及砂糖打匀，加入淀粉糊中拌匀，煮沸，并加入速溶咖啡，溶解，搅拌均匀。

（3）待冷却后，在雪糕机内搅打成雪糕。

产品特点

为夏季提神醒脑之佳品。

37. 咖啡雪糕（二）

配方

速溶咖啡	50g	牛奶	500g
砂糖	50g	红糖	50g
淀粉	20g	水	500mL

38. 咖啡雪糕（三）

配方

咖啡粉	5g	全脂速溶奶粉	60g
砂糖	50g	鸡蛋（2只）	100g
淀粉	5g	水	250mL

39. 咖啡雪糕（四）

配方

全脂牛奶	320kg	脱盐乳清粉	38kg
淀粉	22kg	砂糖	150kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.6kg	速溶咖啡	2kg
明胶	2kg	棕榈油	30kg
CMC	2kg	麦精	8kg
冰全蛋	20kg	焦糖	0.4kg
水	405kg		

40. 可可雪糕（一）

配方

可可粉	3g	牛奶	50g
炼乳	50g	奶油	5g
砂糖	50g	淀粉	10g
水	450mL		

操作要点

（1）将砂糖、淀粉、牛奶、炼乳、可可粉等加水，混合搅拌均匀，加热煮沸，过滤除杂质，冷却。

（2）冷却的混合料中加入奶油、搅拌均匀。

（3）注入雪糕模具中，放入冰箱冷冻室中冻结即成。

产品特点

膨松滑爽，可可味浓，适合儿童食用。

41. 可可雪糕（二）

配方

可可粉	4g	牛奶	220（200）mL
砂糖	55g	麦淇淋	8g
淀粉	5g	水	50mL

42. 可可雪糕（三）

配方

可可粉	4g	奶粉	20g
奶油	15g	砂糖	55g
鸡蛋	1 只	淀粉	5g
水	200mL		

43. 可可雪糕（四）

配方

可可粉	25g	牛奶	600mL
奶油	100g	砂糖	250g
玉米粉（或淀粉）	20g	水	500g

44. 可可雪糕（五）

配方

可可粉	25g	炼乳	50g
奶油（或黄油、熟花生油）	5g	砂糖	75g
糯米粉（江米粉）	10g	淀粉	10g
水	500g		

45. 可可雪糕（六）

配方

可可粉	100g	鲜牛奶	1kg
砂糖	500g	琼脂	30g
水	100g		

46. 可可雪糕（七）

配方

可可粉	0.6～2kg	鲜奶	5kg
砂糖	6kg	红糖	6kg
淀粉	2kg	糖精	1.5g
水	20kg		

47. 可可雪糕（八）

配方

全脂牛奶	300kg	脱盐乳清粉	40kg
淀粉	25kg	砂糖	150kg

天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.6kg	明胶	2kg
棕榈油	30kg	CMC	2kg
可可粉	15kg	精盐	0.13kg
麦精	8kg	冰全蛋	20kg
焦糖	6.4kg	水	407kg

48. 巧克力雪糕（一）

配方

无糖巧克力	56g	淡乳、冰透淡乳各	250g
砂糖	110g	碎熟果仁	75g
明胶	15g	香草香精	5g
食盐	少许	水	120g

产品特点

软润滑嫩，香甜可口，巧克力味浓。

49. 巧克力雪糕（二）

配方

巧克力块	120g	鲜牛奶	300g
鲜奶油	120g	砂糖	120g
鸡蛋黄	120g		

操作要点

（1）将巧克力用刀切碎，隔热水将朱古力煮溶；另将牛奶煮至将沸。

（2）将鸡蛋黄及砂糖打匀后，注入热牛奶，搅拌均匀后加入巧克力糖浆，随煮随搅拌，沸后即停止加热。

（3）冷却后加入鲜奶油拌匀，放入雪糕机中制成雪糕。

50. 果仁雪糕（一）

配方

果仁	100g	牛奶	500g
砂糖	70g	淀粉	30g
琼脂	5g	水	500mL

操作要点

（1）将琼脂用水浸泡 2h，加热至全部溶化；淀粉用少量水调成糊状备用。

（2）果仁加砂糖和水，在火上煮沸后，加入琼脂液、淀粉液和牛奶，继续加热煮沸后，停止加热，冷却。

（3）注入干净的雪糕模具中，放入冰箱冷冻室内冻结即成。

产品特点

产品香味悠长，具有独特的果仁香味。果仁可选用花生仁、核桃仁、松子仁、芝麻、葵花仁等各 20g。

51. 果仁雪糕（二）

配方

花生仁、核桃仁、松子仁、榛子仁和葵花仁	各 20g	松子仁、芝麻仁、葵花仁、瓜子仁	各 15g

砂糖	100g	牛奶	200mL
淀粉	10g	食用明胶	2g
水	300mL		

产品特点

本品中有 7 种果仁，清凉香脆。

52. 胡桃雪糕

配方

胡桃肉	50g	鲜奶油（可用黄油代替）	500g
砂糖	250g	蛋清	5 个

操作要点

（1）将胡桃肉、砂糖 100g 放入锅内，用小火炒成金黄色，倒入涂过油的盘中，晾凉后压成细粒。

（2）鲜奶油加砂糖 150g，打成厚泡状；蛋清加砂糖打成松、白、浓、匀的厚泡状。

（3）将打好的奶油、蛋白和胡桃一起搅拌，装入模具或铝制盒内，放进冰箱冷冻室冻结，食用时，将雪糕扣入盘内，切块即成。

产品特点

色泽美观、甜爽润滑、奶香味浓。由于原料中添加了胡桃肉，因此也具有一定的滋润皮肤、开胃健脾之功效。适于四季食用。

53. 红豆雪糕（一）

配方

煮熟赤豆	50g	奶粉	15kg
奶油	5g	砂糖	50g
淀粉	5g	水	180mL

产品特点

赤豆分布均匀，有奶香味，硬中带酥。

54. 红豆雪糕（二）

配方

红小豆	50g	牛奶	100g
鲜奶油	200g	砂糖	60g
鸡蛋	1 只		

产品特点

豆沙口感细腻、香甜，为夏季消暑之佳品。

55. 红豆雪糕（三）

配方

赤豆沙	60g	全脂奶粉	100g
砂糖	90g	鸡蛋	2 只
淀粉	10g	巧克力香精	10 滴
水	400mL		

产品特点

豆香浓郁，奶香突出，清凉爽口。

56. 保健雪糕

配方

山楂粉	5g	菊花粉	3g
绿豆皮粉	5g	奶粉	13g
奶油	3g	砂糖	10g
香精、红色素	适量	水	16g

操作要点

(1) 用通用方法将配料混合，并于80℃的温度下加热20min杀菌。

(2) 高压均质：压力为18hMPa，温度70℃。冷却至4℃，并加入香精、色素适量。

(3) 注模、冷冻、烫盘、包装。

产品特点

既有营养，又具有保健功效，对高血压、高血脂患者有益。

57. 豆浆雪糕（一）

配方

豆浆	400g	鲜奶油	100g
砂糖	60g	香草香精	5～6滴

操作要点

(1) 将豆浆煮沸后加入砂糖拌匀，冷却。

(2) 加鲜奶油、香精调味品，拌匀。

(3) 在雪糕机内搅打成雪糕，或者将调制好的原浆注入模具中放入冰箱冷冻即成。

58. 豆浆雪糕（二）

配方

速溶豆浆粉	75g	奶粉	40g
砂糖	100g	淀粉	30g
香精	适量	水	550g

产品特点

口味别具一格，营养丰富，是夏令解暑佳品。

59. 胡椒薄荷雪糕

配方

胡椒薄荷	100g	鲜奶油	200g
牛奶	100g	砂糖	100g
鸡蛋	2只		

操作要点

(1) 将牛奶煮沸，加入打成泡沫状的鸡蛋、奶油及砂糖，随加随搅匀，同时放入胡椒薄荷。

(2) 冷却后放入雪糕机内，搅打成雪糕。

产品特点

口味新颖独特。

60. 胡萝卜雪糕

配方

胡萝卜	200g	鲜奶油	100g
砂糖	120g	水	200g

操作要点

（1）胡萝卜煮烂，用果汁机绞成果酱状。

（2）水煮沸加入砂糖及胡萝卜浆状物，拌匀制成糊状，冷却后加鲜奶油拌匀，放入雪糕机中制成雪糕。

产品特点

胡萝卜的颜色及营养为天然食品之佳品。

61. 蔬菜原汁雪糕

配方

蔬菜原汁	20g	奶粉	10g
砂糖	15g	淀粉	2g
加水至	100g		

产品特点

富含维生素，无任何外加人工色素，无不良味道，食之可增进人体健康。

62. 开心果雪糕

配方

开心果汁	120g	开心果肉	120g
牛奶	1000g	砂糖	1500g
淀粉（或米粉）	200g	水	3500g

产品特点

配料新颖独特。

63. 栗子雪糕（一）

配方

栗子酱	200g	牛奶	100g
鲜奶油	200g	砂糖	100g
鸡蛋	1 只		

操作要点

将牛奶煮沸，加入打成泡沫状的鸡蛋、奶油及砂糖，随加随搅匀，同时放入栗子酱，待冷却后放入雪糕机内，制成雪糕。

64. 栗子雪糕（二）

配方

干栗子	500g	鲜牛奶	150g
鲜奶油	150g	砂糖	120g
清果冻粉	15g	香草香精	半茶匙

产品特点

具有栗子绵软香甜的特征风味。

65. 蜜枣雪糕

配方

大枣	150g	奶粉	80g

奶油	40g	砂糖	100g
蜂蜜	20g	淀粉	10g
水	500mL		

操作要点

（1）大枣浸泡、清洗干净，加水煮沸，捞出后用水冲去白沫，去核，枣肉切成小块。

（2）将500mL水与枣块、砂糖、蜂蜜与奶油混合，加热至沸，调入奶粉稀糊与淀粉稀糊，不断搅拌均匀，维持微沸2min，停止加热，冷却。

（3）将枣肉分开盛于雪糕具内，再注浆液至九成满，插扦，置于冰箱中冷冻。

产品特点

枣香突出，香甜适口，为消暑佳品。

66. 奶油玫瑰雪糕

配方

玫瑰蜜饯	30g	全脂速溶奶粉	100g
奶油	50g	砂糖	100g
鸡蛋	4只	淀粉	10g
柠檬香精	2小滴	水	500mL

产品特点

玫瑰香、奶香突出，是消暑佳品。

67. 双色雪糕

配方

牛奶	220mL	奶油	8g
砂糖	55g	淀粉	5g
可可粉	3g	水	50mL

操作要点

（1）将牛奶、砂糖和奶油置于加热容器中，加水，边加热边搅拌，沸腾后加入用少量水调湿的淀粉，待淀粉糊化后，停止加热。

（2）将料液趁热注入雪糕模具中，约是模的一半（不要注满），冷却后置于冰箱内冷冻。

（3）在其余热料液中加入可可粉调匀，待雪糕边壁结冻，中心尚未冻结时取出，注入可可料液，插入雪糕棍，继续冷冻。

（4）将雪糕模浸在60℃的热水中5s左右脱模。

产品特点

具有可可和奶油两种颜色、两种滋味，很受儿童欢迎。

68. 香豆雪糕

配方

黄豆	50g	牛奶	70g
砂糖	40g	精盐	50g
淀粉	10g	葱、姜	7.5g
胡椒面	2g	香料布包	1个
水	500mL		

产品特点

该品种具有咸香味美、微辣回甜、醇香悠长的特点，是夏季补充盐分的理想食品。

69. 意大利雪糕

配方

胡桃肉	50g	鲜奶油	454g
砂糖	375g	鸡蛋清	8 个

产品特点

松酥甜香，风味别致，加入胡桃肉，具有开胃健脾，滋润皮肤的功效，又有色泽美观、甜爽滑润的特色。

70. 可乐雪糕

配方

可口可乐	1 瓶	巧克力雪糕球	180mL
碎冰	适量		

71. 柠檬雪糕苏打水

配方

苏打汽水（或苏打矿泉水）	170g	柠檬糖浆	28g
柠檬露（或汁）	28g	香草雪糕球	80mL

操作要点

先将糖浆、柠檬露倒入杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕球，插入饮管二支备用。

72. 香橙雪糕苏打水

配方

苏打汽水（或苏打矿泉水）	170g	香橙糖浆	28g
香橙露（或汁）	28g	香橙雪糕球	80mL

操作要点

先将糖浆、香橙露倒入杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕球，插入饮管二支备用。

73. 菠萝雪糕苏打水

配方

苏打汽水（或苏打矿泉水）	170g	菠萝汁	28g
菠萝糖浆	42g	菠萝雪糕球（或香草雪糕球）	80mL

操作要点

先将糖浆、菠萝汁倒入杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕球，插入饮管二支备用。

74. 草莓雪糕苏打水

配方

苏打汽水（苏打矿泉水）	170g	草莓汁	28g
草莓糖浆	42g	草莓雪糕球	80mL

操作要点

先将糖浆、草莓汁倒入杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕

球，插入饮管二支备用。

75. 芒果雪糕苏打水

配方

苏打汽水（苏打矿泉水）	170g	芒果糖浆	75g
芒果雪糕球	80mL		

操作要点

先将糖浆倒入杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕球，插入饮管二支备用。

76. 椰子雪糕苏打水

配方

苏打汽水（或苏打矿泉水）	170g	椰子汁	28g
椰子糖浆	42g	椰子雪糕球	80mL

操作要点

先将椰子汁、糖倒入杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕球，插入饮管二支备用。

77. 巧克力雪糕苏打水

配方

苏打汽水（或苏打矿泉水）	170g	巧克力汁	28g
白色糖浆	42g	巧克力雪糕球	80mL

78. 薄荷雪糕苏打水

配方

苏打汽水（或苏打矿泉水）	170g	薄荷酒	28g
白色糖浆	56g	薄荷雪糕球（或香草雪糕球）	80mL

操作要点

先将糖浆、薄荷酒倒进杯中，轻轻倒入苏打汽水，用长柄勺慢慢搅匀，轻轻放入雪糕球，插入饮管二支备用。

第三节 冰 棍 类

一、冰 棍

1. 菠萝冰棍

配方

菠萝汁	19kg	牛奶	19kg
砂糖	9.5kg	淀粉	3kg
香草香精	适量	加水至	100kg

产品特点

冷甜滑爽，具有菠萝香味。

2. 草莓冰棍（一）

配方

砂糖	12.5kg	玉米淀粉	1.5kg
小麦淀粉	1.5kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	12.5kg
草莓香精	70～90g	加水至	100kg

3. 草莓冰棍（二）

配方

砂糖	5kg	柠檬酸	68g
环己基氨基磺酸钠	80g	糖精	0.8g
着色剂	0.5～0.8g	草莓香精	90～100g
水	94.7kg		

4. 豆奶冰棍

配方

豆奶	12kg	砂糖	9kg
淀粉	2kg	环己基氨基磺酸钠	100g
香精	100g	加水至	100kg

产品特点

色、香、味俱佳。

5. 橘子冰棍（一）

配方

砂糖	4.8kg	柠檬酸	70g
环己基氨基磺酸钠	80g	糖精	0.8g
着色剂	0.7～0.8g	香精	90～100g
水	94.9kg		

6. 橘子冰棍（二）

配方

橘子汁	19kg	牛奶	19kg
砂糖	9.5kg	淀粉	5.6kg
香草香精	微量	加水至	100kg

7. 粒粒橙冰棍

配方

砂糖	13kg	玉米淀粉	1.5kg
糯米粉	1.5kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	11g
粒粒橙香精	70～90g	加水至	100kg

8. 柠檬冰棍（一）

配方

砂糖	12kg	玉米淀粉	1.5kg
糯米粉	1.5kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	12g
柠檬香精	70～90g	加水至	100kg

9. 柠檬冰棍（二）

配方

柠檬汁	38kg	砂糖	23kg

加水至	100kg		

产品特点

淡黄色，冷甜带酸。

10. 水蜜桃冰棍

配方

砂糖	5.1kg	柠檬酸	68g
环己基氨基磺酸钠	78g	糖精	8.2g
色素	0.7～0.8g	香精	80～90g
水	94.6kg		

11. 香蕉冰棍

配方

砂糖	5.1kg	柠檬酸	68g
环己基氨基磺酸钠	80g	糖精	0.8g
着色剂	0.7～0.8g	香精	80～90g
水	94.7kg		

12. 椰子冰棍

配方

砂糖	4.8kg	环己基氨基磺酸钠	82g
糖精	7.8g	椰子香精	90～100g
水	95kg		

13. 果味冰棍

配方

牛奶	5kg	砂糖	8kg
精制淀粉	3kg	果味香精（薄荷、橘子、香蕉、菠萝香精均可）	15～30g
着色剂	适量		
加水至	100kg		

14. 软绵冰棍

配方

砂糖	13%	环己基氨基磺酸钠	0.1%
饴糖	3%	CMC	0.05%
瓜尔胶	0.25%	单脂肪酸甘油酯	0.1%
糯米粉	1%	玉米淀粉	1%
麦芽糊精	1%	香兰素	50mg/kg
食盐	200mg/kg	味精	40mg/kg
乳化香蕉	0.1%		

15. 红豆沙冰棍

配方

砂糖	12%	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1%
明胶	0.4%	CMC	0.2%
单脂肪酸甘油酯	0.05%	红小豆	2.5%
玉米淀粉	1%	麦芽糊精	1%

香兰素	5mg/kg	食盐	20mg/kg
红豆沙香精	0.1%		

16. 常规冰棍

配方

砂糖	10.7%	环己基氨基磺酸钠	0.133%
明胶	0.3%	玉米淀粉	1%
柠檬酸	0.175%	香兰素	50mg/kg
食盐	200mg/kg	味精	20mg/kg
乳化草莓香精	0.1%		

17. 赤豆冰棍（一）

配方

赤豆	4kg	砂糖	13kg
玉米淀粉	1kg	小麦淀粉	1kg
桂花	70g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	15g
加水至	100kg		

18. 赤豆冰棍（二）

配方

赤豆	26kg	砂糖	13kg
淀粉	3kg	糖精	适量
加水至	100kg		

产品特点

产品呈棕色，软烂冷甜。赤豆具有行水、清热、消肿等良好功效，有水肿、脚气、热毒者宜经常食用。本品是夏日防暑解热之佳品。

19. 绿豆冰棍（一）

配方

绿豆	4.5kg	砂糖	12kg
玉米淀粉	1kg	糯米粉	1kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	15g	薄荷香精	40g
加水至	100kg		

20. 绿豆冰棍（二）

配方

绿豆	26kg	砂糖	11kg
淀粉	2.6kg	糖精	适量
加水至	100kg		

21. 花生冰棍

配方

去皮花生仁	16kg	牛奶	26kg
砂糖	13kg	淀粉	2.4kg
糖精	适量	加水至	100kg

操作要点

（1）花生仁去皮、去杂质，碾碎成绿豆大小的颗粒。

（2）其他制作程序与一般冰棍制法相同。

产品特点

具有浓郁的花生香味。

22. 芝麻冰棍（一）

配方

芝麻	3kg	牛奶	30kg
砂糖	13kg	淀粉	2.4kg
糖精	适量	加水至	100kg

23. 芝麻冰棍（二）

配方

芝麻酱	15kg	砂糖	15kg
淀粉	4kg	糖精	14g
加水至	100kg		

操作要点

（1）将芝麻洗净，去掉杂物，炒熟后过筛。

（2）加余水之前，将芝麻（或芝麻酱）与其他物料混合均匀。

（3）其他制法程序与一般冰棍相同。

产品特点

冰甜爽滑，有浓郁的牛奶、芝麻香味。

24. 奶油冰棍（一）

配方

奶粉	3.3kg	砂糖	14kg
淀粉	2.5kg	糖精	15g
奶油香精	100mL	加水至	100kg

25. 奶油冰棍（二）

配方

牛奶	30kg	奶油	5kg
砂糖	13.5kg	鸡蛋	136 只
香草香精	适量	加水至	100kg

产品特点

肥滑甜冷，解热祛暑，有奶油香味。

26. 牛奶冰棍（一）

配方

牛奶	2.5kg	砂糖	12kg
淀粉	2.5kg	着色剂、香精	适量
加水至	100kg		

操作要点

（1）将除香精以外的各种原料配制成混合料液，然后经 85℃，保温 20min 杀菌，再冷却至 5℃。

（2）加入香精，混合均匀。

（3）棍、模子消毒后浇盘、凝结，烫盘脱模，包装、检验后成品入库。

27. 牛奶冰棍（二）

配方

牛奶	10kg	砂糖	8kg
精制淀粉	2kg	糖精	20g
牛奶香精	20g	加水至	100kg

28. 牛奶冰棍（三）

配方

全脂牛奶	20kg	砂糖	12kg
玉米淀粉	1.2kg	糯米粉	1.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	15g	香草香精	70～90g
加水至	100kg		

29. 牛奶冰棍（四）

配方

牛奶	33kg	砂糖	16kg
淀粉	2kg	香草香精	65g
加水至	100kg		

30. 牛奶冰棍（五）

配方

炼乳	4kg	砂糖	6kg
精制淀粉	3kg	糖精	15g
柠檬酸	适量	牛奶香精	15g
加水至	100kg		

产品特点

牛奶冰棍色泽乳白，甜脆冷香。

31. 香草冰棍

配方

砂糖	11kg	淀粉	2.6kg
糖精、香草香精	适量	加水至	100kg

操作要点

（1）将淀粉用水调开，糖和糖精一起用水调成糖稀，分别用无菌纱布过滤备用。

（2）将淀粉液、糖稀煮沸杀菌，加入余水，冷却后再加入香草香精。

（3）灌入冰棍模内冷冻，冻结温度为－5～－1℃。

（4）冻至一定程度后，插棍，然后继续冷冻，直至冻结成形。

产品特点

制作方法简单，易操作，祛暑解渴。

32. 咖啡冰棍

配方

速溶咖啡	2kg	砂糖	8kg

糖精	15g	精制淀粉	2.5kg
香草香精	15g	加水至	100kg

33. 可可冰棍

配方

可可粉	1kg	砂糖	6kg
精制淀粉	2kg	糖精	15g
香草香精	10g	加水至	100kg

34. 桂花冰棍

配方

桂花酱	12kg	牛奶	10kg
砂糖	6kg	精制淀粉	2kg
糖精	15g	加水至	100kg

35. 玫瑰红枣冰棍

配方

玫瑰	70g	红枣	8.9kg
砂糖	18kg	淀粉	1.8kg
加水至	100kg		

产品特点

冷甜滑糯，色微紫，有浓郁的玫瑰香味。

36. 茶汁冰棍（一）

配方

绿茶	750g	砂糖	13kg
玉米淀粉	1.5kg	糯米粉	1.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	12g	绿茶香精	70～90g
加水至	100kg		

产品特点

具有茶叶的原有风味，消暑解渴，有益健康。食之有明目、止渴、提神、利尿、消炎、解毒、去腻、减肥、助消化等功效。

37. 茶汁冰棍（二）

配方

红茶汁	2.5kg	奶粉	5kg
红糖	8kg	淀粉	20kg
糖精	9g	奶油香精	200g
加水至	100kg		

操作要点

(1) 将茶叶煮成茶汁后，过滤备用。

(2) 糖溶于水，制成糖浆备用。

(3) 淀粉加水调成淀粉乳，过滤后备用。

(4) 将以上物料混合均匀，在90～95℃的温度下加热杀菌。

(5) 混合料冷却后经注模、冻结、脱模、包装、冷藏、检验即可得到成品。

38. 糯米冰棍

配方

特制糯米粉	3.2kg	砂糖	14kg
全脂奶粉	2kg	糖精	17g
香草香精	10g	水	100kg

39. 酸奶冰棍（一）

配方

发酵奶	10kg	牛奶	5kg
砂糖	12kg	淀粉	2.5kg
香精	适量	加水至	100kg

40. 酸奶冰棍（二）

配方

发酵奶	10kg	牛奶	4kg
砂糖	12kg	鸡蛋	4.5kg
果汁	2.5kg	PGA	100g
淀粉	2kg	加水至	100kg

产品特点

酸奶具有开胃之功效。酸奶与冰棍的结合，使该产品同时具备酸奶的生理功效和冰棍的特点，不失为夏季理想的冷冻饮品。

41. 盐水冰棍

配方

精盐	15g	砂糖	12kg
玉米淀粉	1.5kg	糯米粉	1.5kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	10g	柠檬香精	70～90g
加水至	100kg		

产品特点

夏季人们出汗失盐过多，食用这种饮品，能补充身体的盐分，是颇具特色的夏季消暑食用佳品。

42. 沙棘冰棍

配方

沙棘汁	6.8kg	砂糖	13kg
葡萄糖浆	5kg	413 拉丝粉	5kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	160g	加水至	100kg

产品特点

沙棘冰棍为浅黄色或金黄色，具有沙棘果特有的纯正香气，清新爽口，无异味与杂质，组织形态均匀完整，无明显收缩。

43. 普通冰棒

配方

糖	11%～12%	糖精	0.01%～0.013%
淀粉	2%～2.5%	牛奶	2.5%

香精	适量	着色剂	适量
加水至	100%		

工艺流程

原料处理→配料→85℃，灭菌→保温 20min→冷却至 5℃，并加香精→杆子、模子消毒并浇盘→凝结→烫盘→包装→入库→成品

44. 百合冰棍

配方

百合	100g	砂糖	80g
淀粉	4g	清水	500mL

操作要点

(1) 把百合一瓣瓣剥下，撕去表面的衣、皮并洗净。然后投入锅中，注入清水，用旺火煮沸后，改用文火煮至百合酥烂。

(2) 在百合汤中加入砂糖，继续加热，待糖溶化后加入用少量水调湿的淀粉，搅拌均匀，煮沸后离火，冷却。

(3) 将百合糊注入冰棍模具中，插入冰棍杆，冷却后放入冰箱冷冻室冻结。

(4) 食用时，将已冻结的冰棍同模子浸入热开水中 3～5s，即可脱模。

产品特点

灰白色，甜中微苦，有润肺、清热之功效。

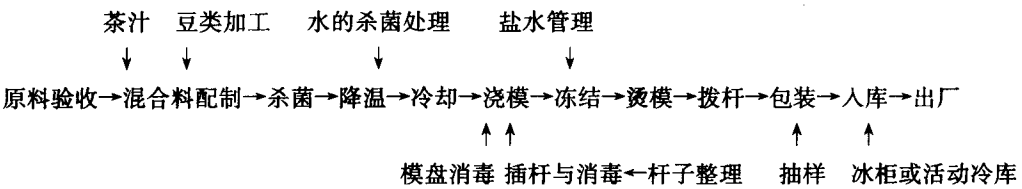
二、棒 冰

1. 草莓棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	125kg	玉米淀粉	15kg
小麦淀粉	15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.125kg
草莓香精	0.7～0.9kg		

工艺流程



2. 柠檬棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	120kg	玉米淀粉	15kg
小麦淀粉	15kg	天门冬酰苯丙氨酰甲酯	0.12kg
柠檬香精	0.7～0.9kg		

3. 赤豆棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	130kg	玉米淀粉	10kg
小麦淀粉	10kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.15kg

赤豆	40kg	桂花	0.7kg

4. 绿豆棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	120kg	玉米淀粉	10kg
糯米粉	10kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.15kg
绿豆	45kg	薄荷香精	0.4kg

5. 茶汁棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	130kg	玉米淀粉	15kg
糯米粉	12kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.12kg
绿茶	7.5kg	绿茶香精	0.7～0.9kg

6. 盐水棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	120kg	玉米淀粉	15kg
糯米粉	15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.1kg
精盐	0.15kg	柠檬香精	0.7～0.9kg

7. 牛奶棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	120kg	玉米淀粉	12kg
糯米粉	12kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.15kg
全脂牛奶	200kg	香草香精	0.7～0.9kg

8. 粒粒橙棒冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	130kg	玉米淀粉	15kg
糯米粉	15kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.11kg
粒粒橙香精	0.7～0.9kg		

9. 白糖冰棒

配方

砂糖	12kg	淀粉	3kg
糖精钠	3g	消毒净化水	100L

10. 赤豆冰棒

配方

砂糖	15kg	淀粉	4kg
糖精钠	15g	赤豆	30kg
消毒净化水	100L		

11. 麻酱冰棒

配方

砂糖、芝麻酱各	15kg	淀粉	6kg
糖精钠	10g	消毒净化水	100L

12. 牛奶冰棒

配方

砂糖	15kg	鲜牛奶	50kg
淀粉	6kg	糖精钠	10g
消毒净化水	50L		

13. 果汁冰棒

配方

砂糖	10kg	淀粉	3kg
糖精钠	10g	消毒净化水	I00L
果汁香精	适量		

14. 茶叶冰棒

配方

砂糖	14kg	淀粉	4kg
糖精钠	7g	茶叶浓汁	10kg
消毒净化水	I00L		

工艺流程

原料处理→混合配制→灭菌→冷却←酸味剂、香料

↓

模子→消毒→浇模←消毒←模盘

↓

成品←检验←包装←脱模←冷结←插棒←消毒←木棒

15. 水果冰棒

配方

浓缩橘子汁	500mL	砂糖	300g
淀粉	75g	食用橘子香精	5 滴
清水	2500mL	浓度为 0.1%的柠檬黄水溶液	3 滴

产品特点

色泽橘黄、橘香浓郁，硬度适中，消暑佳品。

16. 山楂冰棒

配方

山楂	40g	砂糖	100g
柠檬酸	1g	淀粉	10g
含量为 0.1%的胭脂红水溶液	3 滴	食用山楂香精、玫瑰香精	各 1 滴
清水	500mL		

产品特点

色泽浅红，玫瑰香突出。

17. 玫瑰冰棒

配方

玫瑰蜜饯	60g	砂糖	120g
冰糖	40g	淀粉	20g

食用玫瑰香精、含量为 0.1% 的苋菜红水溶液各	2 滴	清水	1000mL

产品特点

玫瑰香味突出，香甜爽口。

18. 巧克力奶油冰棒

配方

纯巧克力	40g	奶油	60g
砂糖	150g	精制红糖	15g
淀粉	20g	巧克力香精	2 滴
清水	1000mL		

产品特点

巧克力味浓郁，奶油香突出，清凉爽口。

19. 健身冰棒

配方

豆奶晶	1 小包	玉米淀粉、西瓜、苹果、糖腌青梅、绵白糖	各适量

产品特点

半透明状，内镶着各种果料，十分诱人。

20. 果汁棒棒冰（葡萄）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	85kg	PGA	0.8kg
糖精钠	0.082kg	果汁	20kg
柠檬酸	0.8kg	水	893kg

工艺流程（果汁）

软管→检查→消毒→软管

配方→混合配料→杀菌→灌装→封口→装袋→入库

添加果汁、着色剂、香精、酸

21. 果汁棒棒冰（菠萝）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	90kg	黄原胶	0.9kg
糖精钠	0.082kg	果汁	120kg
柠檬酸	0.9kg	水	888kg

22. 果汁棒棒冰（苹果）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	85kg	黄原胶	0.8kg
糖精钠	0.082kg	果汁	25kg
柠檬酸	0.8kg	水	888kg

23. 果汁棒棒冰（樱桃）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	80kg	PGA	0.7kg
糖精钠	0.089kg	果汁	25kg
柠檬酸	0.9kg	水	893kg

24. 果汁棒棒冰（草莓）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	80kg	PGA	0.6kg
糖精钠	0.09kg	果汁	25kg
柠檬酸	0.5kg	水	893kg

25. 果汁棒棒冰（猕猴桃）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	85kg	黄原胶	0.7kg
糖精钠	0.082kg	果汁	20kg
柠檬酸	0.5kg	水	893kg

26. 果汁棒棒冰（水蜜桃）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	90kg	黄原胶	0.7kg
糖精钠	0.08kg	果汁	20kg
柠檬酸	0.5kg	水	886kg

27. 果汁棒棒冰（低糖高纤维）

配方（以 1000kg 计）

黄原胶	0.9kg	糖精钠	0.08kg
甘露醇与山梨醇共	200kg	水溶性纤维素	0.05kg
水	798kg		

28. 果味棒棒冰（草莓）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	50kg	环己基氨基磺酸钠	0.8kg
糖精	0.008kg	着色剂	0.005～0.008kg
柠檬酸	0.68kg	香精	0.9～1kg
水	947kg		

工艺流程

调色与增酸 → 送管←消毒←检验←软管

配方→混合配料→杀菌→灌装→封口→冷却→二次杀菌→冷却→擦干与检查→装袋与封袋→装箱→入库

抽样化验

29. 果味棒棒冰（橘子）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	48kg	环己基氨基磺酸钠	0.8kg
糖精	0.008kg	着色剂	0.007～0.008kg

柠檬酸	0.7kg	香精	0.9～1kg
水	949kg		

30. 果味棒棒冰（香蕉）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	51kg	环己基氨基磺酸钠	0.8kg
糖精	0.008kg	着色剂	0.007～0.008kg
柠檬酸	0.68kg	香精	0.8～0.9kg
水	946kg		

31. 果味棒棒冰（水蜜桃）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	50kg	环己基氨基磺酸钠	0.78kg
糖精	0.082kg	着色剂	0.006～0.008kg
柠檬酸	0.65kg	香精	0.7～0.9kg
水	947kg		

32. 果味棒棒冰（椰子）

配方（以 1000kg 计）

砂糖	48kg	环己基氨基磺酸钠	0.82kg
糖精	0.078kg	香精	1kg
水	950kg		

三、冰室、冰吧用冰棍

1. 菠萝冰棍

配方

鲜菠萝汁	50g	牛奶	25g
砂糖	100g	淀粉	10g
菠萝香精	2 滴	水	500g

操作要点

（1）将淀粉用少量水调稀，加入砂糖和水加热煮沸。

（2）在淀粉液中加入鲜菠萝汁、牛奶、菠萝香精，煮沸片刻，停止加热并搅拌均匀。冷却后装入冰糕具中，在冰箱冷冻室冷冻即成。

产品特点

此品种制作简单、经济实惠，加入牛奶，可使冰棍较为柔软。

2. 草莓冰棍

配方

草莓酱	30g	砂糖	30g
淀粉	3g	水	250mL

操作要点

（1）将砂糖、草莓酱倒入容器，加 250mL 水及淀粉搅拌均匀，然后边加热边搅拌直至沸腾。

（2）将草莓混合料注入冰棍模具中，冷却后置冰箱冷冻室冷冻。

（3）食用时，将已冻结的冰棍连模具浸于热开水中3～5s，即可脱模。

产品特点

色泽微红，甜而微酸。

3. 柠檬冰棍

配方

柠檬汁	250g	砂糖	150g
水	250g		

操作要点

（1）柠檬汁和水、砂糖，一起放入容器中调匀，加热煮开。

（2）冷却降温后，灌入长方形模具中，置于冰箱内冷冻。

产品特点

淡黄色，冷甜带酸，酸甜适口。

4. 橘子冰棍（一）

配方

橘子粉	50g	砂糖	10g
淀粉	3g	水	250mL

操作要点

（1）把橘子粉、砂糖、淀粉加水拌匀，加热、搅拌至沸腾。

（2）混合料冷却后注入冰棍模具中，于冷冻室内冻硬。

（3）脱模：在热水中浸泡3～5s。

产品特点

色泽微橘红，酸甜适口。

5. 橘子冰棍（二）

配方

鲜橘汁	100g	砂糖	30g
淀粉	15g	橘子香精	1滴
水	250g		

产品特点

橘香味浓，酸甜可口。

6. 橘子冰棍（三）

配方

浓缩橘子汁	500mL	砂糖	300g
淀粉	75g	食用橘子香精	5滴
浓度为0.1%的柠檬黄水溶液	适量	水	2500mL

产品特点

色泽橘黄，橘香浓郁，硬度适中，消暑佳品。

7. 山楂冰棍（一）

配方

山楂40g或山楂糕	15g	砂糖	100g

淀粉	10g	柠檬酸	1g
浓度为 0.1%的胭脂红水溶液	3 滴	食用山楂香精、玫瑰香精各	1 滴
水	500mL		

操作要点

（1）将山楂洗净，加水 500mL 煮沸，再用小火煮 10min 后，停止加热，过滤，去渣取汁。

（2）用少量水将淀粉调成稀淀粉糊，加入砂糖和山楂液，搅拌、煮沸，停止加热后加入柠檬酸，冷却后滴入胭脂红水溶液及食用香精，搅拌均匀。

（3）注入冰棒模，插棍，放入冰箱冷冻室中冻结。

产品特点

色泽浅红，玫瑰香突出。

8. 山楂冰棍（二）

配方

山楂	400g	砂糖	400g
明矾	8g		

产品特点

山楂果香浓郁，生津开胃，酸甜可口，是夏季儿童喜爱的食品。

9. 酸梅冰棍（一）

配方

酸梅粉	50g	砂糖	250g
淀粉	30g	水	1500g

操作要点

（1）原料处理：砂糖溶于水中，加入淀粉，加热熬制成淀粉乳浆。

（2）酸梅粉加适量水，搅拌溶化。

（3）将上述物料混合均匀后，注入冰棍模具中，冷冻。

产品特点

色泽为橙色，入口甜酸适口、解渴生津、沁人心脾。

10. 酸梅冰棍（二）

配方

酸梅汁	100g	砂糖	25g
淀粉	10g	水	600g

产品特点

酸甜可口，具有消热解毒、生津解渴之功效。

11. 乌梅冰棍

配方

乌梅晶	100g	砂糖	30g
淀粉	10g	水	600g

操作要点

（1）乌梅晶、淀粉、砂糖混合均匀，先用少量水化开后搅拌均匀，加水煮沸片刻后停止加热。

（2）待料液冷却后，倒入冰糕模具中，放入冰箱冷冻室内冻结。

产品特点

乌梅晶具有生津开胃、清火解毒之作用，是消夏解暑的佳品。

12. 香蕉冰棍

配方

香蕉	300g	砂糖	100g
香蕉香精、糖精、水	适量		

操作要点

（1）香蕉去皮，捣烂成泥状。

（2）砂糖加适量水溶解，微热，加入香蕉泥搅拌均匀，冷却。

（3）加入糖精、香精，冻结、插棍。

产品特点

色黄白，味香甜，质滑。

13. 杏子冰棍

配方

杏子酱	30g	砂糖	30g
淀粉	3g	水	250mL

产品特点

色泽浅橘黄，甜而微酸。

14. 杨梅冰棍（一）

配方

杨梅	10 颗	砂糖	60g
淀粉	15g	水	450mL

15. 杨梅冰棍（二）

配方

杨梅酱	50g	砂糖	30g
淀粉	15g	水	450mL

产品特点

色泽浅玫瑰红，酸味适口。

16. 果味冰棍（一）

配方

果汁	300g	砂糖	70g
牛奶	100g	淀粉	40g
香精	适量	水	150g

操作要点

（1）将淀粉调成糊状，加入果汁、砂糖、牛奶和水，边搅拌边加热至沸。

（2）过滤、冷却、加香精，搅拌均匀后，注模、冷冻。

产品特点

细腻冷甜，果香浓郁，维生素含量高。

17. 果味冰棍（二）

配方

果酱	100g	砂糖	100g
橘子汁	50g	水	750g

18. 果味冰棍（三）

配方

果酱	500g	橘子汁	250g
砂糖	30g	淀粉	50g
水	500g		

19. 豆乳冰棍

配方

豆奶晶	1 小包	玉米淀粉、西瓜、苹果、糖腌青梅、砂糖	适量

产品特点

为半透明体，内部镶嵌着各种果料，外观十分诱人。

20. 绿豆冰棍（一）

配方

绿豆	750g	砂糖	300g
淀粉	75g	糖精	适量
水	2.5kg		

操作要点

将绿豆熬制成绿豆汤后与其分配料混合制作成绿豆冰棍。

21. 绿豆冰棍（二）

配方

绿豆	20g	砂糖	20g
淀粉	3g	糖精	适量
水	270mL		

22. 红豆冰棍（一）

配方

赤豆	20g	砂糖	20g
淀粉	3g	糖精	适量
水	230mL		

23. 红豆冰棍（二）

配方

红小豆	25g	淀粉	10g
盐	15g	水	500g

产品特点

红小豆具有补血健脾的功能。夏季人们易出汗而失盐过多，食用这种饮品，既能健脾养身，又可补充盐分，是颇具特色的夏季消暑食用饮品。

24. 红豆冰棍（三）

配方

赤豆	50g	砂糖	100g
淀粉	10g	桂花	适量
水	500g		

操作要点

（1）选当年新鲜赤豆，浸泡 2h，洗净，加热煮熟，不宜太烂。

（2）同一般制法。

产品特点

赤豆具有清热祛暑、消肿的功效，为夏季防暑佳品。

25. 红豆冰棍（四）

配方

红小豆	50g	牛奶	25g
砂糖	30g	红糖	50g
淀粉	15g	水	500g

26. 红豆冰棍（五）

配方

赤豆	125g	砂糖	500g
淀粉	50g	桂花	2.5g
着色剂	适量	水	700mL

27. 红豆冰棍（六）

配方

赤豆	750g	红砂糖	300g
淀粉	75g	糖精	适量
水	2.5kg		

28. 番茄冰棍（一）

配方

成熟番茄	1个	砂糖	50g
淀粉	2g	水	240mL

产品特点

色泽粉红，甜中带酸，消暑解渴。

29. 番茄冰棍（二）

配方

番茄	500g	砂糖	50g
淀粉	10g	水	200mL

操作要点

（1）将番茄洗净去皮，取汁。

（2）淀粉用水调成糊状，加入砂糖和水煮沸，过滤。

（3）将上述原料混合均匀，冷却、注模、冻结。

产品特点

含有丰富的维生素C、B族维生素和胡萝卜素等营养成分，具有生津止渴，健胃消食的作用。

30. 番茄冰棍（三）

配方

新鲜番茄	1000g	绵白糖	250g
淀粉	50g	水	1000g

31. 牛奶冰棍（一）

配方

牛奶	60g	砂糖	35g
淀粉	3g	水	20mL

产品特点

色泽洁白，略有奶味，营养丰富，经济实惠。以上述配方为基础，还可添加橘子、菠萝、苹果、香蕉和山楂等制成水果牛奶冰棍或冰块。

32. 牛奶冰棍（二）

配方

鲜牛奶	240g	冰透淡乳	250g
砂糖	110g	鲜柠檬汁	30g
面粉	10g	食盐	少许
香草香精	8g		

产品特点

（1）如果制作香草花生糖冰棍，可在混合料液中加入碎花生糖75g。

（2）如果制作香草薄荷冰棍，可用碎薄荷糖75g代替碎花生糖。

33. 牛奶冰棍（三）

配方

牛奶	900g	奶油	150g
砂糖	400g	鸡蛋	4个
香草香精	适量	水	1.5kg

产品特点

肥滑甜冷，解热祛暑，有奶油香味。

34. 牛奶冰棍（四）

配方

全脂奶粉	110g	砂糖	500g
淀粉	75g	香草香精	5g

操作要点

（1）淀粉加适量水调成糊状。

（2）砂糖、奶粉加适量水，加热，并加入淀粉糊煮沸，过滤。

（3）混合料冷后加入香精，注模、冻结。

产品特点

价格低廉、易于制作，是夏令时节消暑解热的大众饮品。

35. 巧克力冰棍（一）

配方

无糖巧克力	56g	冰透淡乳	250g
淡乳	250g	砂糖	110g
碎熟果仁	75g	明胶粉	15g
食盐	少许	香草香精	5g
水	120g		

产品特点

巧克力与果仁香气交相辉映，香脆可口，为夏季冷饮佳品。

36. 巧克力冰棍（二）

配方

纯巧克力	40g	奶油	60g
砂糖	150g	精制红糖	15g
淀粉	20g	巧克力香精	2 滴
水	10L		

产品特点

巧克力味浓郁，奶油香突出，清凉爽口。

37. 可可冰棍（一）

配方

可可粉	5g	砂糖	40g
淀粉	4g	水	270mL

产品特点

此产品色泽深棕，有浓郁的可可味道，是夏季上佳的消暑饮品。

38. 可可冰棍（二）

配方

可可粉	25g	牛奶	500mL
砂糖	150g	淀粉	30g
香草香精	1g	水	750mL

产品特点

奶味浓郁，香甜爽口，营养丰富。

39. 可可冰棍（三）

配方

可可粉	50g	牛奶	500g
砂糖	150g	淀粉	30g
香草香精	1g		

产品特点

营养丰富，巧克力味浓郁，香甜爽口。

40. 咖啡冰棍

配方

速溶咖啡	2g	砂糖	30g

淀粉	3g	水	240mL

操作要点

（1）将速溶咖啡、砂糖、淀粉加水调匀后，边搅拌边加热，使成糊状。

（2）将混合料注入冰棍模具中，插棍，在冰箱内冻结。

（3）脱模：将模具在热水中浸泡 5s 左右。

产品特点

咖啡色、清甜，有咖啡味，能起消暑提神作用。

41. 黑米冰棍

配方

黑米	50g	黑芝麻	10g
奶粉	20g	奶油	5g
砂糖	110g	淀粉	10g
褐藻胶	1.5g	加水至	1000g

42. 海带冰棍

配方

海带浆	4 份	果酱或果汁	3 份
砂糖	2 份	淀粉糊	0.1 份
水	3 份		

产品特点

海带是自然界中富含有机碘的海藻类植物，海带中的有机碘在热处理过程中有较强的稳定性，容易被人体吸收。人体有足够的碘摄入，能促进大脑的健康发育和肌体的新陈代谢。

43. 百合冰棍

配方

百合	100g	砂糖	80g
淀粉	4g	水	500mL

产品特点

灰白色，甜中微苦，有润肺、清热之功效。

44. 茶汁冰棍（一）

配方

红茶	5g	砂糖	30g
淀粉	4g	水	250mL

操作要点

将红茶装入纱布袋中再放入水中，煮沸后，加入砂糖，搅拌均匀后，停止加热，加盖浸泡 0.5h，使茶成分充分浸出后，去除纱布袋。

产品特点

色泽淡咖啡色，入口清香甜美。

45. 茶汁冰棍（二）

配方

红（绿）茶	10g	精制淀粉	25g
糯米粉	2g	砂糖	350g

水	1000g		

46. 茶汁冰棍（三）

配方

绿茶汁	225g	砂糖	6.5kg
淀粉	2kg	糖精	9g
茉莉香精	40g		

47. 玫瑰冰棍

配方

玫瑰蜜饯	60g	砂糖	120g
冰糖	40g	淀粉	20g
食用玫瑰香精、含量为0.1%的苋菜红水溶液	各2滴	水	1000mL

产品特点

玫瑰香味突出，香甜爽口。

48. 红枣冰棍

配方

红枣	250g	砂糖	500g
淀粉	50g	桂花	2.5g
水	3500mL		

产品特点

营养丰富，口感美妙，桂花香雅。红枣具有补血健脾之功效，用以制作冰棍冷饮，是较理想的保健食品。

49. 玫瑰红枣冰棍

配方

玫瑰	2g	红枣	250g
砂糖	500g	淀粉	50g
水	2kg		

产品特点

冷甜滑糯，色微紫，有浓郁的玫瑰香味。

50. 芝麻冰棍（一）

配方

芝麻	50g	鲜牛奶	500g
砂糖	300g	淀粉	40g
水	1kg		

操作要点

芝麻炒熟过筛。以下按常规操作。

产品特点

冰甜爽滑，有浓郁的牛奶、芝麻香味。具有补气健脑、益气强肝、补血健肾之功效，是夏令时节理想的滋补冷饮品。

51. 芝麻冰棍（二）

配方

芝麻碎屑	25g	砂糖	35g
淀粉	4g	水	250mL

产品特点

色泽深灰，稍有黑芝麻壳点，肥而香甜。

52. 花生冰棍

配方

花生仁	600g	牛奶	1000g
砂糖	200g	淀粉	80g
糖精	适量	水	2000g

产品特点

具有浓郁的花生香味。

53. 酸蛋乳冰棍

配方

禽蛋发酵液（由蛋清 50mL，砂糖 8g，乳糖 5g，发酵剂 7.6mL，2%的碳酸氢钠溶液 lmL，水 200g 制成）

砂糖	16g	柠檬酸溶液	适量
食用香精	适量	水	400g

54. 酸奶冰棍

配方

酸奶	1 瓶	砂糖	30g
淀粉	15g	水	300g

55. 双色冰棍

配方

牛奶	60g	可可	3g
砂糖	35g	淀粉	3g
清水	220mL		

操作要点

（1）将牛奶、淀粉和白糖置于锅中，注入清水搅匀，然后边加热边搅拌，至沸腾。

（2）将沸腾后的牛奶糊注入冰棍模具中，约注入一半，冷却后进入冰箱冷冻室冷冻。

（3）余下的牛奶糊中，加入可可粉搅匀。

（4）1h 后取出冰棍模，此时模具中的牛奶糊除中心外，大部分已冻结，即可注满牛奶可可糊，插入冰棍杆，再送进冰箱冷冻。

（5）食用时，将冻结的冰棍连模具浸于热开水中 3～5s，即可脱模。

产品特点：棕色、白色分明，有牛奶和可可两种味道。

第四节 冰 霜 类

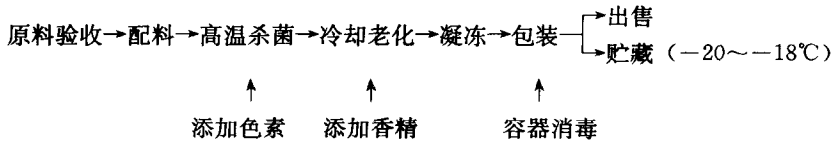
一、清 型 冰 霜

1. 清型冰霜（一）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	15kg	马铃薯淀粉	15kg
砂糖	130kg	明胶	2kg
CMC	2kg	柠檬香精	1kg
叶绿素	0.005kg	饮用水	837kg

工艺流程



操作要点

（1）原料验收 配料同冰淇淋生产工艺。

（2）杀菌 杀菌温度 85℃，保温 5min。

（3）冷却 混合料液冷却至 4～6℃时即开始凝冻。

（4）凝冻 凝冻多采有间歇式凝冻机，凝冻机冰霜料液的加入量第一次为机总容量的 1/3，第二次以后为机总容量的 1/2，此加入量比冰淇淋的加入量高，主要是因为生产冰霜没有膨胀率的要求。

产品特点

冰霜的风味与冰淇淋有一定区别，前者组织状态呈霜晶形，风味特别。

2. 清型冰霜（二）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	15kg	小麦淀粉	15kg
砂糖	130kg	明胶	2kg
CMC	2kg	香蕉香精	1kg
栀黄色素	0.5kg	饮用水	837kg

3. 清型冰霜（三）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	15kg	小麦淀粉	15kg
砂糖	130kg	明胶	2kg
CMC	2kg	芒果香精	1kg
栀黄色素	0.5kg	饮用水	837kg

二、混合型冰霜

1. 混合型冰霜（一）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	10kg	小麦淀粉	15kg
砂糖	110kg	全脂牛奶	200kg
可可粉	10kg	麦精	5kg
明胶	2kg	CMC	2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg	焦糖色素	0.4kg
奶油香精	0.8kg	饮用水	657kg

2. 混合型冰霜（二）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	15kg	马铃薯淀粉	10kg
砂糖	210kg	全脂奶粉	22kg
草莓酱	100kg	明胶	2kg
CMC	2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.21kg
麦芽糊精	5kg	饮用水	50kg

3. 混合型冰霜（三）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	10kg	马铃薯淀粉	15kg
砂糖	100kg	全脂牛奶	200kg
芒果汁	8kg	明胶	2kg
CMC	2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
麦芽糊精	5kg	芒果香精	1kg
饮用水	664kg		

4. 混合型冰霜（四）

配方（以 1000kg 计）

小麦淀粉	10kg	马铃薯淀粉	12kg
砂糖	100kg	全脂牛奶	200kg
粒粒橙	8kg	明胶	2kg
CMC	2kg	叶绿素	0.4kg
饮用水	662kg		

5. 混合冰霜（五）

配方（以 1000kg 计）

玉米淀粉	10kg	马铃薯淀粉	12kg
砂糖	100kg	全脂牛奶	220kg
粒粒橙	10kg	明胶	2kg
CMC	2kg	芒果香精	1kg
粒粒橙香精	0.9kg	栀黄色素	0.4kg
饮用水	649kg		

6. 果汁冰霜

配方

砂糖	8～9kg	葡萄糖粉	7～8kg
439 强力抗融粉	1kg	果葡糖浆	2～4kg
702 不冻果酱粉	4kg	蜡质淀粉（支链淀粉）	3kg
果汁	5kg	酸味剂	150g
香精	100g		
着色剂	1g（总干物质量 30kg）		

操作要点

（1）30kg 水在 100℃温度下杀菌，降温至室温待用。

（2）各物料分别溶解，过滤后混合为 70℃。

（3）混合料杀菌 90～97℃，2～3min，加入水，搅拌均匀。

（4）凝冻。

产品特点

自然风味。甜味剂是接近原味的果糖，具有清爽润泽的甜味。其他辅料无色无味，糊化后清透，完全溶于水。

7. 草莓冰霜

配方

草莓	24kg	砂糖	24kg
香精	少许	水	52kg

产品特点

色粉红，组织细腻，酸甜爽口，富有草莓芳香，诱人食欲。

8. 猕猴桃冰霜

配方

猕猴桃果泥	5～10kg	砂糖	10～30kg
麦芽糖糊精	0～8kg	其他单糖类	0～8kg
水果/风味剂	5～20kg	稳定剂（选择性成分）	0～2kg
酸度调节剂	0～100g	水	65kg

产品特点

具有水果的天然颜色，果香浓郁，避免了鲜食令人略感不适的缺陷，营养丰富，是夏季不可缺少的保健食品。

9. 苹果冰霜

配方

苹果	30kg	砂糖	20kg
香精	少许	水	50kg

产品特点

冰晶较细，清甜凉爽，色淡黄，富有苹果芳香。

10. 西瓜冰霜

配方

西瓜	51kg	砂糖	14kg

水	35kg		

操作要点

将西瓜清洗干净后，剖开取瓤，打浆去子，与其他物料混合搅拌，冷冻即成。

产品特点

色粉红，组织细腻，富有西瓜的芳香。

11. 鸭梨冰霜

配方

鸭梨	28kg	砂糖	21kg
香精	少许	水	51kg

产品特点

色白，组织较苹果冰霜粗些，带有鸭梨的芳香。

12. 山楂冰霜

配方

山楂果肉	45kg	砂糖	20kg
玉米淀粉	2.5kg	琼脂	500g
水	32kg		

操作要点

将配方中的各物料混合后，经巴氏杀菌，然后老化、搅拌，并在－29～－24℃的温度下冷冻8～12min，包装即可。

产品特点

该产品以山楂果肉为主要原料，不含任何动物脂肪、蛋白质及化学添加剂，色、香、味俱佳，口感好，最大限度地保存了山楂中所含有的对人体有益的营养成分，是一种纯天然的绿色冷冻饮品。该产品具有开胃消食、增进食欲、软化血管、降血压、降血脂等功效。

13. 南瓜冰霜

配方

南瓜（净肉）	300g	砂糖	60g
清水	180mL		

操作要点

（1）将南瓜去皮和瓤后切成小块，放在锅中，加入清水用旺火煮沸，然后用小火焖至烂熟，冷却，连汤一起倒入捣搅机中，接电源捣成泥，倒入容器中，置冰箱冷冻室冷冻1h。

（2）将冷冻透的南瓜泥倒入手摇冰淇淋机中，摇15min即成南瓜冰霜。

产品特点

色泽金黄，冰晶细腻，清甜可口。

三、牛奶冰霜

1. 可可牛奶冰霜

配方

可可粉	1kg	全脂牛奶	20kg

砂糖	11kg	玉米淀粉	1kg
小麦淀粉	1.5kg	麦精	500g
明胶	200g	羧甲基纤维素钠	200g
焦糖色素	40g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	20g
奶油香精	80g	水	65.7kg

2. 草莓牛奶冰霜（一）

配方

草莓	21kg	牛奶	13L
砂糖	17kg		

操作要点

（1）将草莓的果梗及萼叶摘去，用清水洗净，切成小块，连同砂糖一起焖煮 10min，冷却。

（2）将消毒牛奶和草莓汁一起搅拌均匀，过滤。

（3）把滤液置于冰淇淋机中凝冻。

产品特点

色泽浅红，冰晶较小，营养丰富。

3. 草莓牛奶冰霜（二）

配方

草莓酱	10kg	全脂奶粉	2.2kg
砂糖	12kg	玉米淀粉	1.5kg
马铃薯淀粉	1kg	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	21g
麦芽糊精	500g	水	85kg

4. 芒果牛奶冰霜

配方

浓缩芒果汁	800g	全脂牛奶	20kg
砂糖	10kg	玉米淀粉	1kg
马铃薯淀粉	1.5kg	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	20g
麦芽糊精	500g	芒果香精	100g
水	66.4kg		

5. 粒粒橙牛奶冰霜

配方

粒粒橙	1kg	全脂牛奶	22kg
砂糖	10kg	玉米淀粉	1kg
马铃薯淀粉	1.2kg	明胶	200g
羧甲基纤维素钠	200g	芒果香精	100g
粒粒橙香精	90g	栀黄色素	40g
水	64.9kg		

6. 马铃薯牛奶冰霜

配方

马铃薯	150g	砂糖	70g

牛奶	100g	奶油香精	适量
清水	200mL		

操作要点

（1）将马铃薯洗净、去皮、煮熟，切成小块，放在贴板上，压成泥。

（2）在铝锅中放入糖、牛奶和水，边加热边搅，使糖充分溶化。然后倒入马铃薯泥，继续搅拌，使之成稀泥，沸腾后端离炉火，晾冷后加入奶油香精，拌匀。置入冰箱冷冻室，冷冻1h。

（3）将冷冻马铃薯泥倒入手摇冰淇淋器中，摇15min，即制成马铃薯冰霜。

产品特点

冰晶细腻，有奶油香味，含有钙、磷和维生素C等，适合儿童食用。

7. 胡萝卜牛奶冰霜

配方

胡萝卜	200g	牛奶	200g
砂糖	60g	柠檬汁	15g
朗姆酒	15g	柠檬香精	少许

操作要点

（1）胡萝卜磨碎加糖用中火煮3min，离火晾冷，加入剩余的材料混合，送入冰箱冷冻。

（2）1h后取出搅拌。然后每隔30min搅拌一次，搅拌2～3次，即制成冰霜。

产品特点

色泽微橘红，冰凉爽口。

四、冰室、冰吧用冰霜

1. 菠萝冰霜（一）

配方

菠萝	1个	砂糖	50g
水	700mL		

操作要点

（1）将菠萝去皮，切成小块，绞碎，加水煮沸，加糖，继续煮10min冷却。

（2）将混合料置于冰淇淋凝冻机中凝冻。

产品特点

冰晶较细，具有菠萝的特殊香味。

2. 菠萝冰霜（二）

配方

菠萝	500g	糖浆	200g
柠檬汁	5g	鸡蛋	2只
水	适量		

产品特点

淡淡的黄色，清甜爽口。

3. 橘子冰霜（一）

配方

橘子汁	180g	砂糖	60g
橘子香精	适量	水	220mL

操作要点

在橘子汁中加入60g砂糖与所有的水，用打蛋器搅拌，使糖溶化后再加入适量的橘子香精，用冰淇淋机凝冻即成。

产品特点

冰晶细腻，具有橘子香气，食时爽口，甜而微酸。

4. 橘子冰霜（二）

配方

橘子糖浆	100g	淀粉	4g
水	300mL		

产品特点

冰晶较小，清凉爽口。

5. 猕猴桃冰霜

配方

猕猴桃	6个	砂糖	150g
柠檬	60g	水	150mL

操作要点

（1）将猕猴桃去皮，切成薄片，打浆。

（2）柠檬去皮，取汁，果皮切成碎末。

（3）将水、砂糖、柠檬皮混合，加热至糖溶化，冷却后与猕猴桃浆、柠檬汁混合均匀。

产品特点

色泽浅绿，甜酸爽口。

6. 柠檬冰霜（一）

配方

柠檬汁	230mL	砂糖	200g
蛋清	15g	水	255mL

操作要点

在柠檬汁中加入蛋清、水，再加入砂糖，用打蛋器搅拌至糖完全溶化，在冰淇淋凝冻机中凝冻即可。

产品特点

冰晶细腻，甜酸爽口。

7. 柠檬冰霜（二）

配方

柠檬粉	10g	淀粉	3.5g
水	330mL		

8. 苹果冰霜

配方

苹果	500g	砂糖	125g
柠檬汁	8.3g	鸡蛋清	1.5个
水	适量		

操作要点

(1) 苹果洗净后削去果皮，剖开，挖除果心，和砂糖一起放入锅内，加少许清水，煮至苹果酥熟，离火待用。

(2) 将冷透的苹果捞出，在粉碎机内搅打（或用刀斩）成细泥，再倒在原来的汤水中，加柠檬汁和搅打成泡沫状的蛋黄清拌和，最后用水稀释到口感稍甜时，装入冰淇淋机，搅打至呈冰霜状即成。

产品特点

酷暑中的清凉佳品，清新爽口，沁人心脾。

9. 西瓜冰霜（一）

配方

西瓜瓤	500g	砂糖	125g
水	120g		

操作要点

(1) 先把西瓜瓤用双层无菌纱布包住，挤出汁来待用。

(2) 将糖溶于水中，加热煮沸，冷却后，加进西瓜汁，搅拌均匀。

(3) 在冰淇淋机中凝冻，或将其置于家用冰箱中，在－1℃的温度下冻结，每隔0.5h取出搅拌一次，如此反复4～5次即成。

10. 西瓜冰霜（二）

配方

西瓜	2.55kg	砂糖	0.7kg
水	1.75kg		

11. 西瓜冰霜（三）

配方

西瓜蓉	250g	糖浆	100g
柠檬汁	5g	鸡蛋清	1个
水	适量		

12. 香橙冰霜

配方

香橙糖浆	100g	玉米淀粉	6g
水	300mL		

操作要点

(1) 将玉米淀粉和水混合搅匀，边加热边搅拌至沸腾，冷却，加入香橙糖浆。

(2) 用冰淇淋机凝冻。

产品特点

浅橙黄色，有香橙味，冰凉爽口。

13. 香蕉冰霜（一）

配方

香蕉	500g	糖浆	200g
柠檬汁	20g	鸡蛋（用蛋清）	2个
水	适量		

操作要点

（1）糖浆的制法：将同等重量的砂糖和清水一起放入锅内煮沸，撇去浮沫，离火，冷透即成。

（2）香蕉打成果泥，与糖浆，柠檬汁放在一起备用。

（3）将蛋清打成泡沫状，和香蕉混合物拌和，再加冷水冲调，至口感稍甜略酸时，装入冰淇淋机内搅打，至结成冰霜即成。

14. 香蕉冰霜（二）

配方

香蕉	350g	绵白糖	50g
水	100mL		

15. 牛奶冰霜

配方

牛奶	250mL	砂糖	65g
玉米淀粉	3g	香兰素	适量
水	100mL		

操作要点

（1）将牛奶、砂糖、淀粉与水混合均匀，边加热边搅拌，待沸腾后，迅速冷却，加入香兰素拌匀。

（2）将冷透的料液置于冰淇淋机中凝冻，即可制得牛奶冰霜。

产品特点

色泽乳白，有牛奶香味，冰凉爽口。

16. 牛奶可可冰霜

配方

可可粉	10g	牛奶	250g
砂糖	70g	玉米淀粉	3g
水	90mL		

产品特点

淡棕色，有牛奶可可味，冰凉爽口。

17. 杏仁牛奶冰霜

配方

甜杏仁	100g	牛奶白	250g
砂糖	150g		

操作要点

杏仁磨成粉末状，将牛奶、砂糖与杏仁粉一起加热至37℃，冷却2～3h，用双层纱布

过滤，凝冻。

18. 番石榴牛奶冰霜

配方

番石榴（软熟）	250g	牛奶	100mL
砂糖	100g		

操作要点

（1）将番石榴洗净、切块，连同砂糖、牛奶放进捣搅机内搅拌约5min，然后过筛。

（2）将果浆置于冰淇淋机中凝冻。

产品特点

冰晶较小，香甜可口，富含维生素C。

19. 胡萝卜冰霜（一）

配方

胡萝卜	160g	砂糖	350g
柠檬汁	40g	柠檬酒	30g
水	1000mL		

操作要点

（1）胡萝卜去皮后切成薄片，投入开水中煮透，捞出，打浆使呈泥状。

（2）将砂糖与胡萝卜混合搅拌均匀，冷却后，加入柠檬汁与柠檬酒，搅拌均匀。

（3）凝冻。

产品特点

色泽浅橙黄，入口冰凉，酸甜爽口，为夏日佳饮。

20. 胡萝卜冰霜（二）

配方

胡萝卜	200g	牛奶	200g
砂糖	60g	柠檬汁	15g
朗姆酒	15g	柠檬香精	适量

21. 马铃薯冰霜

配方

马铃薯	150g	砂糖	70g
牛奶	100mL	奶油香精	1mL
水	200mL		

操作要点

（1）将马铃薯洗净、去皮、煮熟、破碎、打浆。

（2）在容器中放入糖、牛奶和水，边加热边搅拌，使糖充分溶化。然后与马铃薯泥混合，搅拌均匀，至沸腾，冷却并加入奶油香精，搅拌均匀，冷藏1h。

（3）将冷薯泥置于冰淇淋凝冻机中凝冻。

产品特点

冰晶细腻，有奶油香味，富含钙、磷元素和维生素C等，适合儿童食用。

22. 南瓜冰霜

配方

南瓜（净肉）	300g	砂糖	60g
水	180mL		

操作要点

将已切成小块的南瓜肉在沸水中煮沸，再用文火焖至烂熟，与砂糖混合，打浆、冷却、凝冻即可。

产品特点

色泽金黄，冰晶细腻，清甜可口。

23. 山药冰霜

配方

山药	120g	砂糖	60g
水	400mL		

操作要点

（1）将山药去皮、洗净、切成小块，放入捣碎机中加入 200mL 水，打浆，用单层纱布滤去渣滓，备用。

（2）将砂糖溶于水，边加热边搅拌，煮沸后加入山药浆，继续搅拌使之为稀糊状，冷却后，再冷藏 1h。

（3）将山药混合料液于冰淇淋机中凝冻。

产品特点

冰晶较细，清凉爽口，有补肺、固肾、益精之功效。

五、食 用 冰

1. 食用冰

配方

天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.214%	环己基氨基磺酸钠	0.1%
柠檬酸	0.185%	乳化橙子香精	0.1%
乙基麦芽酚	10mg/kg	味精	20mg/kg
食盐	150mg/kg		

2. 翡翠冰

配方（以 1000kg 计）

砂糖	10kg	环己基氨基磺酸钠	0.03kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.05kg	柠檬酸	0.2kg
饴糖	12kg	羧甲基淀粉钠	0.1kg
西瓜香精	0.1kg	哈密瓜香精	0.05kg
白柠檬香精	0.05kg	薄荷香精	0.25kg
亮蓝	少许		

3. 薄荷绿豆刨冰

配方（成品 10 杯，每杯 350g）

绿豆	300g	砂糖	420g

干薄荷	100g

操作要点

将绿豆拣除杂质，用水洗净，滤干，加水1200g，用火煮沸后改用小火焖至酥烂，离火冷至6℃。干薄荷去杂质，冲洗干净，切成小段入袋扎好与砂糖一起加水1550g，加热至70℃，过滤。将滤液再加热至95℃，10min，冷却至5℃待用，食时，每杯放100g绿豆沙，250g刨冰，用杯子或模具稍压一下，仿佛一座小冰山。

产品特点

呈绿白到绿青色，含有薄荷，绿豆的辛、凉、香甜多种滋味，上层为白色雪花，中层为绿白液体，下层沉淀有绿豆，为一种半流体。

4. 桂花赤豆刨冰

配方（成品3500g）

赤豆	30kg	砂糖	420g
桂花	30g		

操作要点

将赤豆去除杂质，用水洗净，滤干，加水1200g，在旺火上煮沸后改用小火焖至酥烂，离火冷却至6℃。砂糖与水共1600g，加热至70℃过滤，滤液再加至90℃，10min，冷却至5℃待用。桂花用100g水加热至90℃，冷却至70℃时，加入糖液成桂花糖液，冷却至5℃待用。食时，每杯放赤豆100g，桂花糖浆250g，并在杯上放刨冰约25g，用杯子或模具稍压一下。

产品特点

该品呈淡红至赤红色，具有桂花与赤豆的复合香味，上层为白色冰花，中层为淡红液体，下层沉淀有赤豆。

5. 桂圆肉刨冰

配方

桂圆（龙眼）肉	10～15枚	矿泉水	40g
红樱桃	1粒	香草糖浆	40g
碎冰块	150g		

产品特点

刨冰饮料最先出现在清宫，随后流入民间，是大众化冷饮之一。桂圆肉刨冰如雪上红梅，红白相映，晶莹甜爽，别具风格。

6. 香橙刨冰

配方

鲜橙肉（去皮取肉）	2只	矿泉水	40g
红樱桃	1粒	香草糖浆	40g
碎冰	150g		

操作要点

先将鲜橙肉放杯中，倒进香草糖浆、矿泉水，然后把碎冰倒上，顶部用红樱桃点缀，长柄勺及饮管备用。

7. 香蕉刨冰

配方

香蕉（切片）	1只	矿泉水	40g
红樱桃	1粒	香蕉糖浆	40g
碎冰	150g		

操作要点

将香蕉放杯中，倒进糖浆、矿泉水，然后把碎冰倒在香蕉表层上，顶部用红樱桃点缀，长柄勺及饮管备用。

8. 荔枝刨冰

配方

荔枝肉	10枚	矿泉水	40g
红樱桃	1粒	香草香精	100g
碎冰	150g		

操作要点

将荔枝肉放入杯中，倒进糖浆及矿泉水，然后将碎冰放荔枝肉的表层，红樱桃置顶部点缀之，插入长柄勺、饮管备用。

9. 菠萝刨冰

配方

菠萝（去皮切成角）	10块	矿泉水	40g
红樱桃	1粒	菠萝糖浆	40g
碎冰	100g		

操作要点

将菠萝肉放杯中，倒进糖浆及矿泉水，然后把碎冰倒在菠萝肉的表层上，顶部用红樱桃点缀，长柄勺及饮管备用。

10. 杂果刨冰

配方

杂果粒	20g	矿泉水	40g
红、绿樱桃各	半粒	香橙糖浆	40g
碎冰	100g		

操作要点

将杂果粒放入杯中，倒进糖浆及矿泉水，碎冰放杂果粒表层，红、绿樱桃合成一粒，用牙签串好插在顶部点缀，插入长柄勺、饮管备用。

11. 红豆刨冰

配方

红豆（煮烂）	20g	矿泉水	40g
牛奶	少量	香草糖浆	40g
碎冰	100g		

操作要点

先将红豆煮好，倒入杯中，倒进糖浆及矿泉水，调匀，然后撒进碎冰，牛奶轻轻淋在刨冰的表层，插入长柄勺、饮管备用。

12. 莲子刨冰

配方

莲子（干莲子或罐装莲子）	20g	矿泉水	40g
牛奶	少量	香草糖浆	40g
碎冰	100g		

操作要点

将莲子（煮熟去皮心）放入杯中，倒进糖浆及矿泉水，碎冰放在莲子的表层，插入长柄勺、饮管备用。